This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

UC-NRLF
$B 307 621

Digitized by Google

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

MAIN LIB.-AGRI.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Der praktische Gemüsebau.

Gründliche Anweisung

zu

einer einträglichen Gemüsezucht

in

Feld und Garten.

Von

Rudolf Hull,

Handelsgärtner auf der Tanneck in Muri bei Bern.
Mitglied der bernischen ökonomischen Gesellschaft, sowie mehrerer in- und ausländischer Gartenbauvereine.

Herausgegeben von der bernischen ökonomischen Gesellschaft.

Zweite verbesserte und mit einem **immerwährenden Gemüse- und Gartenkalender** vermehrte Auflage.

Bern.
Verlag der J. Dalp'schen Buchhandlung (K. Schmid).
1876.

Digitized by Google

MAIN LIB.-AGRI.

Digitized by Google

SB323
K8
1876

Vorbericht zur ersten Auflage.

Indem die Bernische ökonomische Gesellschaft die Herausgabe dieser fleißigen Arbeit ihres geschätzten Mitgliedes, die ihr im fertigen Manuscript vom Verfasser übergeben wurde, besorgte, glaubte sie damit der ländlichen Bevölkerung, namentlich der Schweiz, einen erwünschten Dienst zu leisten.

Wenn auch die Gartenbauliteratur an solchen Anleitungen eben keinen Mangel hat (eher das Gegentheil), so fehlt es doch sehr an Schriften, die von eigentlichen Praktikern herrühren. Die allermeisten Gartenbücher sind leider von Männern der Feder und des Studirzimmers verfaßt und verrathen nur zu häufig diesen Ursprung durch ihre unpraktischen und fehlerhaften Anweisungen.

Nachfolgende Anweisungen hingegen sind von einem anerkannt tüchtigen, praktisch erfahrenen Gärtner verfaßt, der dieselben unserm Klima und unsern Bedürfnissen entsprechend deutlich und faßlich gibt, so daß sie mit vollem Vertrauen als ganz zuverlässig und richtig angesehen und mit Nutzen befolgt werden können.

M749308

Digitized by Google

Wir empfehlen daher diese Schrift unsern Landwirthen und namentlich unsern Hausfrauen auf dem Lande bestens und angelegentlich und hoffen, sie werde bei denselben die günstige Aufnahme finden, welche sie so sehr verdient.

Bern, im Mai 1871.

A. v. Fellenberg-Ziegler,
Präsident der Bern. ökonom. Gesellschaft.

Digitized by Google

Vorwort der ersten Auflage.

In Abweichung von der Tendenz der meisten bis jetzt erschienenen Bücher und Schriften über Garten- und Gemüsebau, die sehr oft für den Landmann allzu theoretisch und wissenschaftlich gehalten sind, soll die vorliegende Schrift nur den praktischen Standpunkt des Gemüsebaues beleuchten und namentlich dem Landwirthe eine einfache, leicht faßliche Anleitung dazu geben, wie er aus einem verhältnißmäßig kleinen Stück Land, welches er statt dem gewöhnlichen Landbau, dem Feldgemüsebau widmen will, einen reichern Ertrag, als aus ersterm abzugewinnen im Stande ist.

Es soll diese Schrift im Fernern dazu dienen, Freunden und Beförderern des Gartenbaues die Wichtigkeit des Gemüsebaues in das richtige Licht zu stellen und denselben als einen Zweig der Bodenkultur schätzen zu lehren, der in größern, der Lage und dem Boden entsprechenden Kulturen ausgeführt, ihnen nebst manchen lehrreichen und angenehmen Lebensgenüssen zugleich eine lukrative Einnahmsquelle sichert.

Ganz besonders aber unsern Hausfrauen auf dem Lande, ihren zur Landwirthschaft erzogenen Töchtern und den weiblichen Dienstboten, denen gewöhnlich und vornehmlich der Küchengarten und die Produktion der Gemüse obliegt, soll dieses Werklein nach richtigen Grundsätzen Anleitung geben, wie der Garten möglichst gut zu benützen und im Interesse einer Haushaltung anzupflanzen ist.

Daß in diesem Werke nur die Gemüsekultur im Freien in's Auge gefaßt und behandelt, die Frühbeetkultur dagegen

Digitized by Google

oder die Gemüsetreiberei übergangen wird, ist schon im Titel angedeutet.

Meine eigene seit einer Reihe von Jahren geübte Praxis bot mir mannigfache Gelegenheit, den Gemüsebau in verschiedenen Richtungen kennen zu lernen, und auch der ausgedehnte und lebhafte Verkehr mit praktischen, in verschiedenen und in klimatischer Beziehung sehr abweichenden Gegenden wohnenden Gemüsegärtnern, lieferte mir manch werthvollen Rath und manch treffliche Anweisung über dieses Fach und es haben mir Diese die vorliegende Arbeit wesentlich erleichtert. Was die formelle Ausarbeitung und Vorarbeit betrifft, so habe ich dieselbe einfach, kurz und möglichst gründlich, wenn auch mit der wenig gewandten Feder eines Praktikers, auszuführen gesucht.

Möge die Arbeit, die Frucht vieler langer Winterabende, den beabsichtigten Zweck, die Förderung des Gemüsebaues, wenigstens theilweise erreichen und bei dem Publikum, das sich für diesen Zweig des Gartenbaues interessirt, sich einer freundlichen Aufnahme zu erfreuen haben.

Sollte durch einen derartigen Erfolg der Verfasser in seinen Bestrebungen zur Hebung dieses Theiles der Pflanzenkultur ermuntert werden, so wird er sich keineswegs entmuthigen lassen, wenn vielleicht auch mancher Theoretiker oder Schriftsteller auf diesem Gebiete gern Anlaß nehmen mag, dies mit wenig geübter Feder redigirte Handbuch in formeller Beziehung einer schonungslosen Kritik zu unterwerfen.

Muri bei Bern, im Januar 1871.

Der Verfasser.

Digitized by Google

Vorrede zur zweiten Auflage.

Die fortdauernde allgemeine und erfreuliche Nachfrage nach der ersten, bereits aber ganz erschöpften, Auflage ist wohl das beste Zeugniß, daß vorliegendes Werkchen den längst gefühlten Bedürfnissen unserer Gemüsepflanzer entsprochen hat.

Die Anordnung und Eintheilung des Inhaltes ist deßhalb auch unverändert geblieben. In Anbetracht jedoch, daß in neuerer Zeit durch die allenthalben vermehrten oder in der Ausführung begriffenen Verkehrsmittel auf allen Gebieten der Gewerbe eine nie geahnte, immer größere Dimensionen annehmende Konkurrenz entstanden ist, deren Folgen auch auf unseren hiesigen Gemüsemärkten sich stets bemerkbarer machen, haben wir einige nothwendige Zusätze angebracht, sowie verschiedene seit dem Erscheinen der ersten Auflage erprobte und anerkannte Gemüsearten zu den schon empfohlenen aufgenommen.

Ferner haben wir, damit die nöthigen Gartenarbeiten im richtigen Zeitpunkt in Angriff genommen und ausgeführt werden, einen übrigens schon oft und von vielen Seiten

Digitized by Google

verlangten immerwährenden Gartenkalender beigefügt, in welchem insbesondere zu einer richtigen Konservirung der Früh- und Spätgemüse Anleitung gegeben wird. Es ist dieß ein sehr lohnendes, aber immer noch zu wenig beachtetes Haupterforderniß unserer Gemüsemärkte.

Möge diese neue Auflage dieselbe freundliche Aufnahme finden, welche der ersten so reichlich zu Theil geworden ist.

Tanneck bei Muri, im Januar 1876.

Der Verfasser.

Digitized by Google

Einleitung.

Der Gemüsebau ist wohl der ausgebildetste Zweig des landwirthschaftlichen Gewerbes und derjenige Theil des Gartenbaues, welcher sich zunächst an den Landbau anschließt.

Es ist derselbe auch, insbesondere der Feldgemüsebau, für jeden Grundbesitzer, zumal in der Nähe größerer Ortschaften, von sehr großer Wichtigkeit, da er eines der Haupterfordernisse ist, um den Ertrag des Bodens auf die höchste Stufe zu bringen.

Allein durchgehends betrachtet der Landwirth den Gemüsebau im Allgemeinen, sei es im Feld oder in seinem Hausgarten, mit einer gewissen Gleichgiltigkeit und mit mißfälligem Blicke, und in der Regel finden bei ihm auch nur etwa Bohnen-, Kabis- und Krautplätze noch etwelche Aufmerksamkeit und Berücksichtigung. Es geschieht daher nicht ohne Grund, daß viele Hausfrauen auf dem Lande den für den Gemüsegarten erforderlichen Dünger sehr oft

Digitized by Google

in Abwesenheit des Hausherrn und nicht selten in ganz heimlicher Weise in den Garten zu schaffen suchen müssen. Deßhalb kommt es auch nicht selten vor, daß viele Tische, Jahr aus Jahr ein, mit wenig Abwechslung, immer mit den gleichen langweilig werdenden Gemüsen, oft sogar mit solchen geringster Qualität gedeckt werden.

Für kleinere Grundbesitzer, d. h. für solche, denen das Land in beschränktem Umfange zur Verfügung steht und die deßhalb den Landbau nicht in größerm Maßstabe zu betreiben im Falle sind, gewährt der Gemüsebau, selbst mit geringem Kostenaufwande, bei einer wissenschaftlich richtigen Behandlung den rentabelsten Bodenertrag.

Durch gewissenhafte, umsichtige und spekulative Pflege des Gemüsebaues ist ein solcher kleiner Grundbesitzer in der Lage, in einem Jahre mehrere Ernten nacheinander zu erzielen, und es ist ihm deßhalb auch möglich, der gleichen Landparzelle einen bedeutend höhern Ertrag abzugewinnen, als ihn der Landwirth bei dem gewöhnlichen Feldbau erzielt.

Es ist bekannt, daß der Gemüsebau in gewissen Gegenden, wo derselbe für den Handel gewerbsmäßig betrieben wird, die thätigen Gemüsepflanzer zum Wohlstande geführt hat, und daß viele Familien durch ihren Fleiß und ihre Geschicklichkeit im Gemüsebau, und zwar beschränkt auf ein verhältnißmäßig kleines Stück Land, sich leicht ernähren und

Digitized by Google

dabei wenigstens ihr schönes Auskommen und eine sichere Existenz finden.

Aber nicht nur gewerbsmäßig betrieben ist der Gemüsebau von erheblicher Bedeutung, sondern es bildet derselbe auch im Allgemeinen einen sehr wichtigen Faktor zur Ermöglichung einer täglich abwechselnden Nahrung in jeder Haushaltung. Hier gleichsam als veredelter Gemüsebau im Kleinen betrieben, verbindet er das Angenehme und Schöne mit dem Nützlichen.

Dem Gartenbesitzer, und ganz besonders demjenigen in den Städten, bietet der Gemüsebau nebst dem Ertrage noch manche angenehme Erholung und manchen Genuß, namentlich wenn die Gemüsebeete von Rabatten mit reichem Blumenflor, auch mit Beerenobststräuchern untermischt, umgeben sind.

Doch auch in dieser Richtung sieht es oft sehr mangelhaft aus, und viele unserer oft sehr schön gelegenen bürgerlichen Haus- und Küchengärten zu Stadt und Land zeigen häufig das Bild der größten Armuth oder Nachläßigkeit!

Im Frühjahr freilich, wenn die ersten schönen Frühlingstage die Natur wieder beleben und damit die Luft zum Gärteln wieder erwacht, entwickelt sich gewöhnlich allenthalben auf einmal eine Emsigkeit im Herstellen der Gärten,

Digitized by Google

daß man hie und da solche Gartenbesitzer beneiden möchte. Allein mit dieser Besorgung der ersten Frühlingstoilette der Hausgärten hat es gar zu oft sein Bewenden, und vielerorts glaubt man dann Alles oder wenigstens die Hauptsache von dem gethan zu haben, was man der Pflege und Unterhaltung der Hausgärten schuldet.

Schon beim Herannahen der wärmern Jahreszeit tritt in der Regel an die Stelle der Regsamkeit eine gewisse Gleichgültigkeit oder Mattigkeit ein. Viele Gärten werden schon in dieser Saison von ihren Besitzern kaum mehr eines Besuches gewürdigt, geschweige denn, daß man denselben noch die weitern nöthigen Anordnungen, Pflege und Unterhaltung angedeihen läßt, daher man denn auch oft im Nachsommer schon, oder Herbst so viele Hausgärten sich selbst überlassen, in wirklich verwahrlostem, bedauerlichem Zustande erblickt, so daß sie zu nichts weniger als zum Besuche einladen. Nicht selten liefern sie kaum mehr das gesuchte Grüne in die Suppe, und besten Falles enthalten sie noch einige anspruchslose, ganz gewöhnliche Krautpflanzen geringster Qualität, die das Unkraut glücklich überwunden haben, während die gleichen Gärten bei einiger Pflege füglich noch leicht kultivirbare, ganz gute Gemüse für den Haushalt und je nach Umständen auch noch zur weitern Verwerthung zu erzeugen fähig wären.

Digitized by Google

Noch ein anderer wichtiger Punkt, welcher nicht wenig zur Förderung und Hebung des Gemüsebaues beiträgt, verdient der Erwähnung.

Es ist dies die Einführung und allgemeine Verbreitung der neueren und verbesserten Gemüse-Varietäten. Wir dürfen nicht unberücksichtigt lassen, welche große und namhafte Fortschritte in unsern Nachbarländern auch in dieser Richtung bei dem Gemüsebau bereits gemacht worden sind und täglich noch gemacht werden.

Die neu erzeugten und vielerorts bereits eingeführten Spielarten von Gemüsen, welche an den in- und ausländischen Produkten-Ausstellungen, wie solche seit einigen Jahren in vielen Ländern stattfanden, zur Schau gebracht wurden, und welche wir wirklich bewundern mußten, sollten auch bei uns zur Nutzbarkeit gebracht und heimisch werden.

Es wäre von ganz erheblicher Bedeutung, wenn in erster Linie die hiesigen Gemüsegärtner durch Versuchskulturen mit diesen neuern verbesserten Gemüsepflanzen ihrem Gartenbau, je nach ihrer Bewährung und ihrem Erfolge, eine Vervollkommnung angedeihen ließen und denselben in der Folge eine ausgedehntere Verbreitung zu geben trachten würden.

Die hier zu Lande, man möchte fast sagen noch allgemein, unter den eigentlichen Gemüsepflanzern eingewurzelte egoistische Tendenz, wo möglich allein im Besitze einer

Digitized by Google

gewiſſen guten Gemüſeſorte zu ſein und zu bleiben, ſollte einem gemeinnützigern Streben Platz machen, und es ſollte ſolchen beſſern Sorten durch Mittheilung an Freunde ꝛc. im allgemeinen Intereſſe der Weg zur möglichſten Verbreitung geöffnet werden.

Die egoiſtiſche Befürchtung, durch ein ſolches uneigennütziges Vorgehen im Handel benachtheiligt zu werden, würde ſich mit der Zeit bald durch die erhebliche Zunahme des Konſums als unbegründet erweiſen.

Unſere Gemüſemärkte müßten in der Folge dadurch nothwendig gewinnen, indem nach und nach die ſchlechten werthloſen Sorten, die unſere Gemüſemärkte überſchwemmen, von denſelben verſchwinden und durch beſſere, edlere erſetzt würden. Allmälig würde das gemüſeliebende Publikum gewiß Vortheil davon zu ziehen wiſſen, wodurch ſich der Konſum von Gemüſen vermehren und den Produzenten derſelben erheblichen Gewinn bringen würde.

Digitized by Google

Erster Theil.

Allgemeine Vorkenntnisse und Bedingungen.

Lage.

Selten hängt es von unserm Willen ab, einen Platz zum Gemüseland zu wählen; wir müssen ihn meist nehmen, wie wir ihn finden. Man hat wohl bisweilen die Wahl, auf seinem nächstgelegenen Grundstück ein Gemüseland herzurichten, wie man denn überhaupt den Küchengarten in der Regel gern in der Nähe der Wohnung, wo man ihn besser in der Aufsicht haben kann, anzulegen sucht. Die geeignetste Lage eines Gemüsegartens ist die gegen Ost, Süd-Ost oder Westen, damit er, frei von schattengebenden Gegenständen, die wohlthätige Wirkung von Luft und Sonne, den wichtigsten Faktoren im Pflanzenleben, genießen könne.

Schattige, feuchte, eingeschlossene Gärten sind ungesund und haben wenig Gedeihen, und viele Gemüse, mit Ausnahme einiger Blattgemüse, gerathen darin nicht gut oder werden unschmackhaft; nebstdem haben sie fortwährend von Schnecken und sonstigem Ungeziefer zu leiden, und die in niedern, tiefen Lagen gelegenen Gemüseländer, sowie die in denselben erzeugten Frühgemüse leiden oft Schaden durch Spätfröste.

Digitized by Google

In unserm Klima ist es erforderlich, daß der Garten gegen Norden gedeckt, und durch Gebäude, Mauern, Wände u. dgl. m. gegen die kalten Winde geschützt sei. Man kann in Ermangelung dieser Vortheile etwelche (doch nicht immer genügende) Nachhülfe schaffen durch Anpflanzung hochstämmiger Bäume, wozu man auch Obstbäume wählen kann, in rauhen Gegenden dagegen lieber Nadelhölzer wählt.

Für die Erzeugung früher Gemüsearten sind die südlich, südöstlich oder südwestlich gelegenen Gemüseländer sehr vortheilhaft, für spätere hingegen paßt diese Lage weniger. So sind z. B. diese warm gelegenen Gartenländer für viele werthvolle Gemüse, besonders für Blumenkohl, welcher trotz fleißiger Begießung in solchen selten die normale Vollkommenheit erreicht, nicht geeignet.

Boden.

Nächst der Lage ist der Grund und Boden eines Gemüsegartens in Betracht zu ziehen. Derselbe soll möglichst tiefgründig, d. h. mindestens $1^1/_2$ Fuß tief sein; gleichgültig ob Thonboden, Kalk- oder Sandboden; denn vermittelst der Düngung des Bodens, die nicht fehlen darf, ist derselbe mit der Zeit immer dem Gewächs, das man darin pflanzen will, entsprechend herzurichten.

Es ist zwar auch nicht gleichgültig, von welcher Farbe der Boden ist, jedoch ist dieselbe keineswegs ein untrügliches Zeichen der Fruchtbarkeit und nach Gegend und Lage verschieden.

Digitized by Google

Der für Gemüsekultur bestimmte Boden sollte wo möglich ziemlich locker und leicht zu bearbeiten sein; er soll die Wärme leicht aufnehmen und selbe nicht zu schnell verlieren.

Am wenigsten taugen die leichten hitzigen kiesigen Bodenarten, sowie die bloßen Sandböden; denn abgesehen davon, daß dieselben viel mehr Mühe verursachen, besonders in Bezug auf's Begießen, erreichen auch die meisten Küchengewächse in denselben nicht die Vollkommenheit, wie in den kühlern thonhaltigen Bodenarten; es wäre denn, daß man reichlich mit Düngung und Wässerung nachhülfe, wie denn auch Beispiele dafür vorliegen, daß selbst in bloßen Sandböden, wie wir sie z. B. in den Rheingegenden antreffen, bei gehöriger Düngung und Wässerung ausgezeichnete Gemüse produzirt werden.

Bodenbearbeitung.

Das Umgraben der Pflanzländer gehört zu den wichtigsten Gartenarbeiten, von demselben hängt größtentheils das Gedeihen unsrer Pflanzungen ab.

Es wird leider das Umgraben oder Umstechen an vielen Orten höchst gleichgültig und nachläßig ausgeführt, so daß es oft kaum mehr als ein Behacken des Landes genannt werden kann. Wie häufig sieht man besonders auf dem Lande, daß Gartenbesitzer ihre Gärten oder Pflanzländer durch weibliche Dienstboten umgraben lassen, welche bei dieser Arbeit so leichtsinnig und gedankenlos verfahren, daß der Dünger theilweise verschwenderisch lagenweise in die Gräben geworfen wird, während andere Stellen leer aus-

Digitized by Google

gehen, oder die das Umgraben so oberflächlich ausführen, daß wenn das Land abgerecht ist, der Mist noch allenthalben aus der Erde hervorsieht.

Oder wieder werden die Erdschollen bei grobem Umgraben nicht zerkleinert und verarbeitet, und dem Boden dann bloß mit dem Rechen eine glatte ebene Oberfläche gegeben, so daß man beim Abtreten der Beete noch die Schollen fühlt.

Eine nicht minder üble Gewohnheit ist die, daß beim Umgraben die aufgelockerte Erde so hoch aufgeworfen und aufgetragen wird, daß der Arbeiter oder die Arbeiterin mit dem Rechen fortwährend mehrere Zoll hoch Erde abzuziehen hat und dann damit die Gräben wieder zufüllt. Begreiflicherweise wird dann, um einen neuen Graben zu bekommen, die Erde wieder aufgeworfen, und das gleiche unsinnige Manöver fängt von neuem an, bis das ganze Pflanz- oder Gartenland umgegraben oder vielmehr umgerührt ist, wobei dann die zu unterst gelegene Erde wieder in die unterste Lage zu liegen kommt! Daß unter solchen Umständen trotz günstiger Lage, Boden, reichlicher Düngung, gutem Samen ꝛc. die Gemüseerträge höchst spärlich ausfallen und oft Kosten und Mühe kaum oder gar nicht lohnen, ist nicht zum verwundern.

Beim Umgraben von Gemüseland ist stets zu beachten, daß alle Gemüsearten, mit wenig Ausnahmen (z. B. Zwiebeln), mit ihren Wurzeln sehr tief in den Boden dringen und oft noch tiefer gehen würden, wenn sie könnten, weßhalb das Land tief umgegraben werden muß.

Die tiefe Bodenlockerung verhindert bei heißer, trockener Jahreszeit das zu frühe Abtrocknen, es verleiht den tief-

Digitized by Google

gewurzelten Pflanzen größere Widerstandskraft gegen Trockenheit und sichert daher der Pflanze auch bei Mangel an Regen ihr Wachsthum und Gedeihen.

Das tiefe Umgraben des Gartenlandes ist gleichsam eine Art von Düngung. Die oben gelegene, von Luft, Sonne, Thau und Regen ꝛc. mit fruchtbaren Theilen bereicherte und verwitterte Erde kommt beim Graben nach unten, damit die Pflanzen vermittelst ihrer Wurzeln die Nahrung aus derselben ziehen können; dagegen kommt die unten liegende weniger fruchtbare Erde oben auf, um zur künftigen Erzeugung der Pflanzen wieder tauglich zu werden.

Die künstliche Bearbeitung des Bodens durch Pflügen, Graben u. s. w. begünstigt die natürliche Bodenzersetzung und trägt viel zur Nahrung der Pflanzen bei; ihr Einfluß auf die Fruchtbarkeit des Landes muß um so größer sein, wenn dieselbe nicht bloß in einem Brechen und Wenden des Erdreichs, sondern auch in einer sorgfältigen Zerkleinerung und innigen Mischung desselben besteht. Durch eine ganz zweckmäßige Bearbeitung des Bodens werden die Nahrungsmittel der Pflanzen gleichmäßig verbreitet und dem Boden wird eine Beschaffenheit gegeben, welche auch den feinsten Wurzeln gestattet an jene Orte zu gelangen, wo sich Nahrung befindet.

Das Geschäft des Grabens selbst betreffend, so macht man allererst eine gut spatentiefe Furche oder einen Graben; die ausgehobene Erde wird auf das entgegengesetzte Ende des umzugrabenden Stück Landes gebracht. Hat man mit leichtem Boden zu thun, so kann man mit der Stechschaufel ungefähr auf Handbreite an der Furche Erde abstechen, bei schwerem Boden bedeutend weniger.

Digitized by Google

Der Spaten soll so tief als möglich, d. h. auf seine ganze Länge, oder eher noch mehr, und beinahe senkrecht in die Erde gestoßen werden; die abgestochene auf dem Spaten liegende Erde wird an dem gegenüber stehenden Rand des Grabens dergestalt angelegt, daß die obere Erde unten, die untere aber oben zu liegen kommt, so daß dadurch eine vollkommene Wendung des Bodens stattfindet. Ist die Erde an sich locker, so wird der Spatenstich Erde von sich selbst zerfallen, ist sie aber fest, so muß man die Schollen fleißig zerkleinern.

Soll Dünger mit eingegraben werden, so wird ungefähr alle zwei Spatenstiche breit die Furche ein wenig ausgeräumt und von dem Mist der hinten liegt mehr oder weniger, je nachdem man düngen will, doch gleichmäßig, in die Furche gelegt, und wenn derselbe strohig ein wenig festgetreten, die folgenden zwei Spatenstiche darauf hingeworfen und dann wieder Mist gelegt und so fort, doch so, daß unten der Mist gleichmäßig, weder zu tief, noch zu hoch im Boden zu liegen kommt.

Beim Verwerfen der Erde muß man dieselbe recht eben zu verwerfen und gleichmäßig zu vertheilen trachten, damit keine Ungleichheiten (Höcker und Löcher) entstehen, es ist dann um so leichter, das Land mit dem Rechen zu verebnen.

Viele Gärtner dulden die Anwendung des Rechens besonders in nassem oder schwerem Boden zum Ausebnen gar nicht, sondern nachdem mit dem Spaten die Erde gehörig verlegt worden ist, wird mit einem sogenannten dreizinkigen Ziehkarst (Kräuel) die Erde völlig ausplanirt und zum Anpflanzen fertig hergerichtet.

Digitized by Google

Daß zu dieser Arbeit trockene Witterung erforderlich und das Unkraut, Wurzeln ꝛc. beim Umgraben fleißig aufzulesen und zu beseitigen ist, ist wohl kaum nöthig zu erwähnen.

Das Umgraben der Garten- oder Gemüseländer geschieht in der Regel im Frühjahr; in kompaktem, schwerem Boden ist ein Umstechen auch schon im Herbste höchst zweckmäßig.

Eine fernere Methode, das Land tief umzuarbeiten, ist das bei uns eigentlich, außer im Anlegen neuer Gärten oder Anlagen und Baumschulen, noch wenig gebräuchliche Rajolen.

Beim Rajolen wird gewöhnlich die oberste Schicht Erde in eine Tiefe gebracht, welche beim Umgraben oder Umstechen des Gewächslandes nicht erreicht wird.

Es ist dieß besonders da zu empfehlen, wo die untern Erdlagen besser sind als die obern, welche durch einen langen Gebrauch an ihrer Pflanzennahrung erschöpft sind, während unter ihnen sich entweder eine ausgeruhte Erde und ein fruchtbarer, an mineralischen zersetzten Bestandtheilen reicher Boden findet oder wenigstens ein Boden der nicht schlechter ist als der obere und der durch Düngung verbessert werden kann.

Die beste Zeit zum Rajolen ist der Herbst und Winter, es ist sogar eine vortreffliche Winterarbeit. Man macht hiezu auf dem umzuwendenden Lande Gräben von mindestens 1½ bis 2 Fuß Tiefe, wirft mit der Stechschaufel den obern Stich auf die vorher mit der Reuthaue locker gehackte Sohle des Grabens, auf diese die zweite Schicht, wobei man Hacke und Schaufel gebraucht, und so fort bis

Digitized by Google

der erste Graben ausgefüllt ist; dann wird ein dritter Graben angefangen, die aus diesem gehobene Erde dient zum Anfüllen des zweitens Grabens und so fort, bis das ganze Stück rajolt ist.

Man führe die Erde des ersten Grabens nicht, wie es noch immer üblich ist, an das andere Ende des Landes, sondern theile das Stück in zwei Hälften und werfe die Erde des ersten Grabens bloß vor das zu rajolende Stück hinaus, indem man dann die Hälfte des zweiten Stückes hinabrajolt, wird der letzte Graben desselben mit der Erde des erstens Grabens der andern Hälfte angefüllt, während sich die Erde zur Füllung des allerletzten Grabens bereits vom ersten Graben her in dessen Nähe befindet.

Hat man Holzabfälle, altes Laub, Unkrauthaufen ꝛc. bei der Hand, so kann man solche auf den rohen Untergrund bringen, und will man den Theil des Gartens, den man rajolt, düngen, so muß der Mist in eine entsprechende Tiefe gebracht werden. Bei Verrichtung dieser Arbeit muß, wie beim Umstechen, die Erde gleichmäßig vertheilt werden, dadurch entstehen keine Ungleichheiten auf der Oberfläche.

Es gibt Gemüsegärtnereien, wo das Rajolen alle sechs bis acht Jahre vorgenommen wird und in seiner Wirkung einer starken Düngung gleichkommt.

Was schließlich die Eintheilung der Gemüsegärten anbelangt, so führt man dieselbe, je nach der Lage, Form und Größe gewöhnlich in rechtwinkeligen oder länglichen, durch Hauptwege getrennten Vierecken und Hauptrevieren aus, in welchen den Wegen nach Rabatten angelegt werden, die in der Regel für verschiedene Gewürzkräuter bestimmt werden. Uebrigens hat wohl jeder Gartenbesitzer so viel

Digitized by Google

Geschmack, daß er seinen Garten je nach Bedürfniß oder den Umständen angemessen eintheilen und demselben eine zweckmäßige und zugleich dem Auge wohlgefällige Form zu geben suchen wird, weßhalb wir uns hier nicht weiter über diesen Punkt aussprechen wollen.

Das Wasser.

Daß der Boden Wasser oder Feuchtigkeit enthalte oder erhalte, ist für die Ernährung und das Gedeihen der Pflanzen unumgänglich nothwendig, und zwar einestheils, weil das Wasser ein Nahrungsmittel ist, welches die Pflanzen vorzugsweise durch die Wurzeln aufnehmen müssen, anderntheils, weil das Wasser gleichzeitig die Bestimmung hat, andere Nahrungsmittel aufzulösen und im Boden zu verbreiten; es bildet somit das Wasser auch für den Gemüsebau eine wichtige Frage.

Durch die Feuchtigkeit zersetzen sich die in den Boden gebrachten Düngstoffe regelmäßiger. Das Wasser ist nothwendig, um die durch Ausdünstung, Sonnenhitze, trockene Luft ꝛc. ermüdeten und matt gewordenen Pflanzen zu erquicken und die Störung in ihrer weitern Vegetation zu verhindern.

Ferner entwickeln sich viele Gewächse ohne genügende Bodenfeuchtigkeit gar nicht oder nur unvollkommen. Der Regen verschafft dem Boden die willkommenste Feuchtigkeit, bleibt derselbe aus, so muß bei vielen Gewächsen mit Begießen nachgeholfen werden.

Was die Qualität des Wassers, welches man zum Begießen verwenden kann, anbelangt, so ist nebst dem in

Digitized by Google

Behältern gesammelten Regenwasser Flußwasser das beste, weßhalb auch die in der Nähe von Flüssen oder Bächen gelegenen Gemüseländer von hoch anzuschlagendem Werthe sind.

Wo man die Gemüsepflanzen in Ermanglung solchen Wassers mit Brunnenwasser begießen muß, ist es nothwendig, daß das letztere vor dem Gebrauch einige Stunden in Behältern an der Luft gestanden habe, oder durch Zuthat von Jauche (Gülle), Holzasche, Guano, Hornspähnen ꝛc. oder ein wenig ungelöschtem Kalk, seine Härte verloren habe und weich geworden sei.

Je wärmer die Lage und je hitziger und leichter der Boden ist, um so fleißiger und reichlicher muß bei trockener Witterung, auch sogar über Tag, an solchen Orten begossen werden.

In den Perioden, wo Nachtfröste zu befürchten sind, begieße man vorzugsweise am Morgen. Beim Begießen sind die Natur, die Arten, die Stärke und das Alter der Pflanzen zu berücksichtigen. Größere Gewächse täglich oberflächlich zu begießen, so daß das Wasser nicht zur Wurzel gelangt, dient zu nichts; will man nützen, so begieße man etwas seltener, aber durchdringend.

Zu vieles Begießen bei jüngern schwächern Pflanzen würde denselben in Folge ihres schwachen, zarten Zustandes eher schaden als nützen und ihre schwächlichen Wurzeln zum Faulen bringen, während gewisse Gemüsearten zu ihrer gehörigen Ausbildung viel Feuchtigkeit verlangen.

Bei der Feldkultur kann natürlich die Begießung nicht so weit berücksichtigt werden; man thut daher besser, sich

Digitized by Google

nach dem Boden und nach der Lage zu richten und da hauptsächlich nur solche Gemüse anzupflanzen, welche auch ohne Begießung gut gedeihen und einträglich sind.

Der Dünger.

Der gewöhnlichste und auch der beste Dünger für den Gemüsebau ist der Stalldünger.

Frischer strohiger Stalldünger von Pferden ist für schweren kalten Boden passend; man liebt ihn jedoch im Gemüsegarten nicht, weil er schwer unter die Erde zu bringen ist. Gut zersetzter kühler, sogenannter speckiger Kuhmist, eignet sich hauptsächlich für leichten hitzigen Boden.

Ist man nicht im Falle, sich für den Gemüseanbau Stalldünger zu verschaffen, so richte man sein Augenmerk auf die sogenannte Compostbereitung; diesen erhält man von den Abfällen aus dem Haus, Garten und Gasse, Baumlaub, Asche, Ruß, Knochenmehl, Holzabfällen, Hornspähnen 2c. Diese Mischung mit Abtrittdünger vermengt und öfters mit Urin oder Gülle, Jauche, begossen, ist, wenn sie ein halbes oder ein ganzes Jahr auf Haufen gelegen ist, nebst dem Stalldünger das kräftigste und wirksamste Düngmittel für den Gemüsegarten. Die flüssige Düngung (Gülle) als die einfachste und am schnellsten wirkende, darf ebenfalls in keinem Gemüsegarten fehlen.

Es gibt kein nahrungsbedürftiges Gemüse, welches nicht durch einen rechtzeitigen Düngerguß zur größten Vollkommenheit gebracht werden könnte.

Digitized by Google

Die einfachste Gülle ist die in den Mistgruben sich sammelnde Jauche, und kann selbe zu jeder Zeit verwendet werden.

Stallgülle, aus durch Mist verdichtetem Harn der Thiere bestehend, muß, weil frisch viel zu scharf, vor dem Gebrauche einige Zeit gegohren haben.

Eine künstlich bereitete Gülle läßt sich, wenn jene nicht zu haben ist, mit geringen Kosten in jedem Wasserbehälter herstellen; man setzt dort von Guano, Hornspähnen, Tauben- und Abtrittmist, Gemüseabfällen, Urin, Blut, Leim, Fleisch und Waschwasser ꝛc. mit gewöhnlichem Wasser vermischt, eine Mischung an und rührt dieselbe, um die Gährung zu beschleunigen, von Zeit zu Zeit tüchtig auf.

Die Aussaat.

Bei diesem wichtigen Geschäfte sind verschiedene Bedingungen zu berücksichtigen.

Die Zeit der Aussaat betreffend muß man auf die Witterung und Beschaffenheit des Bodens Acht haben. Bei Regenwetter oder gleich nach Regen, wenn der Boden noch schmierig ist, soll man nicht säen.

Die Aussaat geschieht entweder in Wurf- oder Breitsaat, oder in Reihensaat, d. h. in Reihen, die in gewisser Entfernung neben einander laufen, oder auch in Büschelaussaat, bei welcher die Saamen zu mehreren neben einander in Löcher gelegt werden.

Bei der Breit- oder Wurfsaat wird viel Saamen verschwendet, man säet gewöhnlich zu dicht, man kann den Boden nicht gehörig lockern und verdirbt dadurch die Kultur.

Digitized by Google

Man sollte daher, mit Ausnahme kleiner schnell vorübergehender Gemüse, wie Salat, Lattich, kleine Rübli, Steckzwiebeln, alle Saaten in Reihensaat, welche die vorzüglichste ist, ausführen.

Die Reihensaat bietet die Vortheile, daß man weniger Saamen braucht und bequem zwischen den Reihen jäten und häckeln kann; man kann auch die Blätter derjenigen Pflanzen, wie Spinat, Mangold, Schnittsonnenwirbel ꝛc., von denen sie abgeschnitten werden sollen, schneller und leichter erhalten. Viele Saaten ferner kann man früher als sonst vornehmen, weil durch tiefer gezogene Furchen die jungen Saaten vor spätern Frösten leicht zu schützen sind.

Die Reihen werden begreiflich je nach der Art der Gemüse und der Umstände größer oder kleiner und weiter oder enger gemacht.

Besonders zu empfehlen sind die Quersaaten, d. h. die Furchen nicht der Länge des Beetes nach, sondern quer über das Beet gezogen. Abgesehen davon, daß diese Furchen leichter auch ohne Schnur selbst von Anfängern gezogen werden können, kann man bei dieser Methode mehrere Sorten Gemüse auf demselben Beete nebeneinander kultiviren.

Sind die Saamen in die Furchen gelegt, so kann man, mit Ausnahme der Frühsaat, dieselben sofort mit verdünnter Gülle begießen; der Saame erhält dadurch zu seiner Keimung die nöthige Feuchtigkeit und eine feste Lage im Boden, die obere Erde wird nicht, wie bei der Wurfaussaat, durch das Angießen der Saatbeete fest und geschlossen.

Bei der Büschelsaat macht man mit einer breiten Hacke breite flache, gleichmäßig von einander entfernte Löcher,

Digitized by Google

in welche man eine gewisse Zahl Saamenkörner, wie z. B. Buschbohnen, Erbsen, Kürbisse, Gurken ꝛc. legt, worauf die Löcher ausgeebnet werden.

Das Eindecken der Saamen darf weder zu dicht, noch zu leicht sein; je leichter der Boden ist, um so dichter und je schwerer, um so leichter kann und soll die Bedeckung sein.

Zu dicht aufgehende Saaten müssen, wenn nicht die Entwicklung der Pflanzen gehemmt werden soll, erdünnert werden. Das Erdünnern oder Verziehen der Sämlinge geschieht am besten Morgens und Abends, oder bei trüber Witterung, und nach dem Erdünnern sollen die Beete, um die aufgelockerte Erde wieder an die Sämlinge zu schwemmen, begossen werden.

Um die Krusten, welche sich gewöhnlich nach wiederholtem Begießen auf den Saatbeeten bilden, zu verhindern, thut man wohl die Beete mit lockern Substanzen, wie Sägespähnen, Holzerde, fauler Gerberlohe, Misterde u. s. w. zu überstreuen.

Das Pikiren oder Verstupfen.

Ehe nun die aufgegangenen Pflänzchen auf den Saatbeeten bleibend an ihre bestimmten Stellen, sei es in Gartenbeete oder Pflanzplätze versetzt werden, müssen sie durch ein vorläufiges Verpflanzen, was man pikiren oder verstupfen nennt, auf halbschattige, abgelegene, gut umgegrabene, lockere Beete oder Rabatten ꝛc. in einer Entfernung von 2—3 Zoll Raum nach jeder Seite hin, versetzt werden.

Digitized by Google

Beim Pikiren soll darauf geachtet werden, daß die Pflänzchen einige Linien tiefer in den Boden zu stehen kommen, als sie im Saatbeete standen, was hauptsächlich bei sämmtlichen Kohlarten zu berücksichtigen ist. Nach dem Pikiren werden die Pflänzchen wieder ein wenig angegossen und bei heiterm sonnigem Wetter durch einige in den Boden gesteckte Tannenzweige ꝛc. bis zu ihrem Anwachsen beschattet und sollen dann bis zum Auspflanzen, bei allfällig trockener Witterung, um ihr Wachsthum zu befördern, täglich begossen werden.

Das Pikiren der Gemüsesetzlinge wird bei uns und namentlich auf dem Lande im Allgemeinen, weil man es wohl zu umständlich findet, viel zu wenig ausgeführt, und doch ist das Verstupfen der Setzlinge von ungemein günstigem Erfolg und nicht genug zu empfehlen.

Die Pflänzchen erhalten durch das Verstupfen eine reichere Bewurzlung, werden folglich kräftiger und sind namentlich zum Auspflanzen in schweren Boden, oder auf Aecker und Krautfelder besser geeignet, weil sie nachher viel schneller anwachsen, der trockenen Witterung eher trotzen, stockhafter als unverstupfte Setzlinge werden und vor Erdflöhen gesichert werden.

Durch das Verstupfen der Setzlinge werden die edleren Gemüsearten nicht nur vor dem so häufig vorkommenden Ausarten oder Zurückkehren in ihren wilden natürlichen Zustand geschützt, sondern es werden, wie berühmte Saamenzüchter und Gemüsegärtner uns eine Menge Beispiele vorweisen, durch häufiges Verstupfen der Setzlinge viele Gemüsearten verbessert und veredelt.

Digitized by Google

Das Verpflanzen.

Sobald die verstupften Setzlinge eine gewisse Stärke erreicht haben, was bei oben angegebener Behandlung nicht lange auf sich warten läßt, können sie auf ihren bestimmten Standort zu ihrer vollkommenen Ausbildung verpflanzt werden.

Ehe die Setzlinge aus den Saatbeeten gehoben werden, müssen sie angefeuchtet werden, und das Ausheben der Setzlinge muß, um ihre Wurzeln nicht zu zerreißen, mit großer Sorgfalt vorgenommen werden. Am besten geschieht dieß vermittelst eines kleinen zugespitzten hölzernen Spätchens, womit man die Erde, in welcher die Setzlinge stehen in die Höhe hebt; hiedurch werden die Wurzeln frei und man kann alsdann die Setzlinge sammt einem kleinen Erdbällchen behutsam aus dem Boden nehmen.

Das Auspflanzen der Setzlinge auf die zubereiteten Beete und Länder verrichtet man mit einem Setzholze, indem man an den bestimmten Punkten mit demselben Löcher macht, die Wurzel der Pflanze in dieselben senkt, und nachher die Erde ein wenig an den Setzling drückt.

Beim Setzen der Setzlinge sehe man genau darauf, daß ihre Wurzeln nicht, wie es oft, wenn die Arbeit ungeübten Personen überlassen wird, vorkommt, umgebogen in die Löcher gedrückt werden. Die Wurzeln sollen in gehöriger senkrechter Richtung in die Löcher zu stehen kommen; sind die Wurzeln und Blätter zu lang, so können sie ein wenig, jedoch nicht übertrieben, mit dem Messer zurückgestutzt werden.

Der Setzling soll so ausgepflanzt werden, daß die Herzblätter nicht mit der Erde bedeckt oder einge-

Digitized by Google

schlemmt werden; sie sind in der Regel, mit Ausnahme schwächerer Setzlinge, welche etwas tiefer gesetzt werden, wieder eben so tief in die Erde zu bringen als sie vorher gestanden sind.

Ausgehobene Setzlinge sollen nicht zu lange der Luft und Sonne ausgesetzt sein. Es ist daher am zweckmäßigsten, wenn man Abends oder Morgens, noch besser aber bei trübem Wetter, auspflanzen kann.

Setzlinge, welche z. B. nicht sofort nach ihrem Ausheben verpflanzt werden können, schlage man, um ihr Welkwerden möglichst zu verhüten, irgendwo an einer schattigen beschützten Stelle im Garten (lieber nicht in dunkle Keller, wo sie bald gelb werden) vorläufig in die Erde ein und befeuchte sie ein wenig, oder man tauche die Wurzeln in, vermittelst Wasser, ein wenig Gülle und lehmiger Erde zubereitetes Schlammwasser und bestreue sodann die Wurzeln mit feiner trockener Erde; es bildet sich auf diese Weise eine, eine gewisse Feuchtigkeit enthaltende Erdkruste um die Wurzeln, welche solche gegen das Austrocknen schützen und sichern.

Sind die Setzlinge für den Marktverkauf oder sonst zum weiter versenden bestimmt, so ist es rathsam dieselben büschelweise, aber nicht zu fest, in feuchtes Moos einzubinden.

Schwache Setzlinge leiden bei heißer Witterung so beträchtlich, daß oft mehr als die Hälfte zurückbleibt und taugen daher nicht für die Feldkultur; deßgleichen sollen unvollkommene, ungesunde und verkrüppelte Setzlinge, von welchen niemals guter Erfolg erwartet werden kann, nicht verwendet werden.

Digitized by Google

Wenn die Setzlinge an ihre Stellen verpflanzt sind, so ist es nothwendig, dem Setzling die zur Erhaltung und Entwicklung nöthige Feuchtigkeit zu geben; die Pflänzlinge sind daher sogleich nach dem Setzen anzugießen, wobei man zu beobachten hat, daß die Pflanzen nicht aus ihrer gehörigen Lage kommen, oder gar eingeschlämmt werden; nach dem Begießen thut man wohl, namentlich bei Feldanpflanzungen, die kleinen durch das Begießen verursachten Vertiefungen mit einem schmalen Rechen zu verebnen, um die angefeuchtete Erde länger feucht zu erhalten und um das Springen des Bodens um den Setzling herum, was bei Sonnenschein stets vorkommt, zu verhüten.

Bei andauerndem trockenem Wetter werden die Setzlinge selbstverständlich von Zeit zu Zeit begossen.

Vom Jäten und Behacken der Gemüseländer.

Daß alle Küchengewächse, wenn sie gedeihen sollen, stets und so viel als möglich vom Unkraut rein gehalten werden müssen, ist eine allbekannte Sache. Beim Acker- und Gartenbau ist bekanntlich die Reinhaltung des Bodens für das Gedeihen der Pflanzungen einer der wichtigsten Punkte. Die Unkräuter, mit denen wir zu diesem Zwecke zu kämpfen haben, vermögen großes Unheil anzurichten.

Sie versperren den angebauten Pflanzen den Platz oder verhindern die wohlthätige Einwirkung von Luft und Licht auf den Boden und entziehen dem letzteren Nahrungsbestandtheile, die den Nutzpflanzen zu Gute kommen sollten. Andere umschlingen die Gewächse und beeinträchtigen ihre

Digitized by Google

vollkommene Entwicklung, oder treiben ihre Schmarotzerwurzeln in die Wurzeln und Stengel der angebauten Pflanzen und saugen diese aus, wie eine Spinne die umgarnte Fliege.

Es muß aber das Jäten, diese höchst einfache Arbeit, in der gehörigen Zeit vorgenommen werden, wenn es Erfolg haben soll.

Außer der Vertilgung des Unkrautes, hat das Behacken der Pflanzländer den wesentlichen großen Nutzen, daß die Erde dadurch aufgelockert und auf's Neue fähig gemacht wird, die befruchtenden Theile aus der Luft, Thau und Regen aufzunehmen und den Wurzeln zuzuführen. Es muß das Behacken um so häufiger geschehen, je schwerer der Boden ist; wie denn auch das kräftigere Gedeihen der Gewächse auf einem öfters behackten Lande sehr augenscheinlich ist.

Ueber den Wechsel im Gemüsebau.

Jedem Landwirth sowohl als Gärtner ist es bekannt, daß das Gedeihen der Gewächse mit einigen wenigen Ausnahmen, wie Spargel, Artischoken, Meerkohl und andern ausdauernden Gemüsearten, in der Regel in Frage gestellt ist, wenn nicht abgewechselt, sondern nur eine und dieselbe Gemüseart auf das gleiche Land gebracht wird.

Dem Landwirth und Gärtner ist es wohl nicht nöthig, die Gründe anzugeben, warum ein Wechsel im Anpflanzen überhaupt nothwendig ist, wir gehen daher auf die Eintheilung der Abwechslung selbst über.

Digitized by Google

Gewöhnlich theilt man, wenn von einem größern Pflanzland die Rede ist, das Gemüseland in zwei Hälften, wovon alljährlich die eine gedüngt wird.

In dem frisch gedüngten Theil erzieht man Gemüse, welche einen fetten oder stark gedüngten Boden verlangen, wie z. B. alle Kohlarten, Kohlrüben, Gurken, Spinat, Lattich, Sellerie, Lauch, Melonen, Kürbis, Cardon, Mangold ꝛc., während in der zweiten, ungedüngten Hälfte, die frischen Dünger nicht liebenden Gewächse, wie die meisten Wurzel- und Rübengewächse, Bohnen, Erbsen, Zwiebeln, Feldsalat ꝛc. erzogen werden. Der Hauptnutzen dieser Abwechslung liegt im bessern Gedeihen, größerer Produktion und besserer Qualität sämmtlicher Gemüsearten.

Wahl der Gemüsearten.

Eine nicht minder wichtige Grundlage des Gemüsebaues ist die richtige, dem Boden, der Lage und der Lokalität entsprechende Wahl der Gemüsearten. Wie wir in einem vorhergehenden Abschnitte gesehen, sind gewisse Gemüsearten nur durch fortwährende sorgfältige Kultur in der Eigenthümlichkeit der Mutterpflanzen konstant zu erhalten. Die dem Charakter der Mutterpflanze treu gebliebenen sind aber häufig dennoch durch die mehr oder weniger pünktliche Behandlung, schon in der Saamenzucht, sowie durch klimatische Einflüsse, Boden ꝛc. der dem Gemüsebau so lästigen Ausartung der Sorten preisgegeben und haben sich in Folge dessen entweder in ihrer Eigenschaft verbessert, eine neue

Digitized by Google

werthvollere Form erhalten, oder aber verschlechtert und den Charakter einer werthlosen Bastardpflanze angenommen.

Auf diese Weise sind denn auch die Unmassen der heute vorhandenen Gemüsesorten entstanden, worunter allerdings viele gegenüber ältern Sorten sich gar nicht auszeichnen, neben denen man dann aber auch wieder ausgezeichnete Spielarten gewonnen und eingeführt hat, welche ältere Gemüsesorten in jeder Beziehung gänzlich in den Hintergrund drängen.

Es haben sich diese verschiedenenen Spielarten auch in verschiedenen Lokalitäten ausgebildet, und in Folge dessen gedeiht eine Sorte ganz vortrefflich an dem einen Orte, während die gleiche Sorte in andern, weniger günstigen Verhältnissen sich nicht bewährt.

Es ist daher höchst nothwendig, den Charakter der einzelnen Gemüsesorten, ihre Qualität und Ergiebigkeit, die Zeit ihrer Aussaat und ihrer Entwicklung einigermaßen zu kennen; Kenntnisse, die sich bald erwerben lassen und aus jedem gut verfaßten Saamenverzeichnisse, wie solche heute mit Berücksichtigung der Saameneigenschaften von den meisten Saamenhandlungen herausgegeben werden, leicht zu schöpfen sind.

Auch kann man sich die Kenntnisse durch eigene Erfahrungen verschaffen, oder sich durch in diesem Fache erfahrne Personen belehren und berathen lassen.

Ist man im Besitz guter bewährter Sorten von Gemüsesaamen, die sich in der betreffenden Gegend bewährt haben, so lasse man nicht davon, sondern suche sie durch eigene Saamenzucht fortzupflanzen, denn oft bekommt man in den Saamenhandlungen den Saamen nicht mehr oder unächt.

Digitized by Google

Dagegen halte man nicht, wie es hier zu Lande so oft geschieht, allzu hartnäckig an gewissen ältern Gemüsesorten fest, weil man entweder die Kosten zum Anschaffen neuerer Sorten scheut, oder diese mißtrauisch beurtheilt, oder, was noch häufiger der Fall sein mag, weil diese oder jene Sorten, welche schon die Großmutter gehalten und gepflanzt hat, allzu sehr überschätzt werden.

Man mache im Gegentheil mit neuern empfohlenen Sorten Versuche und pflanze neben den ältern versuchsweise von diesen, um sich allmälig selbst von dem Werth der Sorte zu überzeugen.

Kommt man in den Besitz guter Saamen, so merke man sich den Verkäufer, um dann den Saamen wieder ächt zu bekommen. Zwar kann der ehrlichste Saamenhändler beim Saamenverkauf seine Käufer unwissend und gegen seinen Willen hintergehen, da er seine Saamen unmöglich alle selber ziehen und leicht selbst von einem Andern, welcher in der Erziehung des Saamens nicht die nöthige Vorsicht anwendet oder die Sache nicht versteht, hintergangen werden kann. Alljährlich macht man ja die Erfahrung, daß oft die bestrenommirten Saamenhandlungen unächte Saamen verkaufen und versenden, ohne daß man ihnen den Fehler direkt zuschreiben könnte.

Um sich von der Keimfähigkeit der Saamen zu überzeugen, kann man die Saamen in kleinen Partien in Blumentöpfe aussäen, die dann an einem warmen Orte aufgestellt und feucht gehalten werden. Oder auch, man bringt eine gewisse Anzahl Saamen auf einen wollenen Lappen, den man zusammenschlägt und zubindet und sodann in ein Gefäß mit warmem Wasser legt; bei gleicher Wärme

Digitized by Google

entwickeln sich die keimfähigen Saamen sehr schnell und bewähren somit ihre Keimkraft.

Man baue ferner nur solche Gemüsearten, von welchen man aus Erfahrung weiß, daß sie gerade in dieser Gegend und diesem Boden ohne große Schwierigkeiten gezogen werden können. Was nützt es, Sorten anzupflanzen und erzwingen zu wollen, wo sie schlechterdings nicht gedeihen können?

Gemüsesaamenzucht.

Wie viel beim Gemüsebau überhaupt auf einen ächten, guten und reinen Saamen ankommt, ist leicht zu erachten, und es kann derselbe wohl als die wahre Grundlage einer vollkommenen Gemüsepflanzung angesehen werden.

Die besten Bodenarten und Lagen, die besten Düngemittel, die sorgfältigste Pflege, Zeit, Mühe und Kosten sind dahin, wenn man schlechten, verfälschten Saamen erhält und verwendet, was sich freilich gewöhnlich erst später zeigt, wenn die Pflanzen schon erwachsen sind und Hülfe gegen das Uebel zu spät ist.

Guten Saamen erhält man nur von ganz vollkommenen Pflanzen. Der Saame soll auf diesen gehörig ausgebildet und ausgereift sein und die Saamenhülsen und Dolden sich durch ihre vollkommene Entwicklung ausgezeichnet haben. Es kommt stets vor, daß Saamen aus unvollkommenen und schwächlichen Hülsen und Dolden, wie solche z. B. beim Kohl, Rüben, Bohnen, Erbsen ꝛc. häufig geerntet werden, trotz ihres tadellosen äußern Ansehens, nichts weniger als die erwarteten guten Erfolge ergeben.

Digitized by Google

Erstlich ist in Betracht zu ziehen und festzuhalten, daß man, wie schon bemerkt, unter den Gewächsen aller Arten, von denen man Saamen ziehen will, nur die allerschönsten auswähle und dieselben wo möglich an einem freien, sonnenreichen Standorte, in gutem fetten Boden, bei weitem Raume und guter Pflege halte.

Zweitens ist von großer Wichtigkeit, daß man jede Saamenvermischung durchaus vermeide und zu dem Ende alle saamentragenden Gemüsestauden und Gewächse gleicher Art und Gattung so weit von einander setze, daß ihr Saamenstaub sich nicht mit einander vermischen kann, sonst werden Bastarde oder ausgeartete Saamen erzeugt.

Man muß also zu Gewinnung eines reinen guten Saamens die verschiedenen Gewächse derselben natürlichen Familie so weit von einander setzen, daß ihr Blüthenstaub nicht leicht zusammenfliegen kann, denn sonst vermischen sich mit einander alle Kohlarten und Kohlrüben, alle Salatarten, alle gelbe Rüben, rothe Rüben mit Runkelrüben, Petersilie mit Sellerie, Buschbohnen mit Stangenbohnen ꝛc.

Den Saamenpflanzen lasse man ferner nur so viel Triebe zum Blühen und Saamentragen, als sie gehörig ernähren können. An dem Hauptstengel oder Stamm entferne man besonders die untersten, sowie die an der Spitze befindlichen Seitentriebe. An Pflanzen, welche mehrere Stengel treiben, lasse man zu diesem Zwecke nur den Hauptstengel stehen.

Durch diese an Saamenpflanzen vorgenommene Operation erhält man nicht nur von äußerm Ansehen schönern,

Digitized by Google

sondernauch vollkommenen ausgebildeten und längere Zeit keimfähigen Saamen, was nicht selten zur Veredlung der Spielarten nützlich ist und viel beiträgt.

Auch lassen sich, wenn man die zuerst reif gewordenen Saamen besonders sammelt und wieder aussäet, frühere Gemüsesorten erwarten.

Die Reife des Saamens erkennt man leicht an der Härte der Körner, an der Färbung und dem Gelbwerden der Hülsen und Kapseln und am Aufspringen einzelner Schoten. Man sammelt den Saamen erst bei vollkommener Reife; denn nicht gehörig ausgereifter Saame keimt nachher manchmal gar nicht, oder seine Keimkraft dauert nur kurze Zeit, oder aber erzeugt solcher Saame nur schwächliche, kränkliche Pflanzen, welche kein rechtes Gedeihen haben.

Das Einsammeln des reifen Saamens muß bei trockener Witterung geschehen. Einzelne Gemüsearten, deren Saamen leicht ausfällt, erntet man am besten in den Morgenstunden.

Die Stengel von Kohlgewächsen ꝛc., die ihre Saamen in verschlossenen Hülsen haben, werden zusammengebunden und zur Nachreife auf luftigen Bühnen aufgehängt oder auf Tüchern, Sieben, Saamenbrettern oder Papier ausgebreitet und öfters gewendet.

Sollte nach Einsammeln der Saamen anhaltendes Regenwetter eintreten, so müssen die Saamen um so fleißiger gewendet und dadurch vor dem Schimmeln und Grauwerden bewahrt werden; bei nachherigem Sonnenschein müssen sie auf Tüchern demselben ausgesetzt werden.

Kann man die Saamen bis zu ihrer Aussaat in ihren Hülsen und Kapseln aufbewahren, so ist dieß zur voll-

Digitized by Google

kommenen Ausbildung des Saamens sehr zweckmäßig, da dieß aber nicht immer möglich ist, so darf der Saame jedenfalls nicht eher ausgemacht und gereiniget werden, als bis er gehörig nachgereift und in den Stengeln nicht die geringste Feuchtigkeit mehr wahrzunehmen ist; nach dieser Periode haben die Saamen ein schönes Aussehen und sind leichter aus den Hülsen und Kapseln zu bringen.

Das Ausmachen des Saamens geschieht auf verschiedene Weise, je nach Beschaffenheit desselben; die Saamen werden zum Theil ausgerieben, ausgeklopft oder auch ausgewaschen, wie z. B. die Kürbis-, Gurken- und Melonensaamen. Das Ausmachen der beiden ersteren Saamenkategorien läßt sich an sonnenreichen Herbst- oder heitern Wintertagen am besten ausführen.

Ist aller Saamen wohl ausgemacht, so wird er, je nach seiner Größe, mit gröbern oder feinern Saamensieben auf Tücher ausgesiebt, oder auch durch Ausschwingen in Wannen vom Staub ꝛc. gereinigt.

Den gereinigten Saamen läßt man noch einige Tage auf den Tüchern oder Papier bei täglichem Umwenden liegen und so recht abtrocknen, um ihn vor dem Schimmeln und Vermodern zu sichern. Alsdann bewahre man die Sämereien in größern und kleinern leinenen Säckchen, in Papiersäcken oder durchlöcherten Kästen ꝛc. und in luftigen Räumen auf und sehe besonders darauf, daß die Mäuse, die größten Saamenfeinde, denselben nicht beikommen können.

Jede Sorte Saamen soll mit ihrem Namen und Jahrgang bezeichnet werden.

Digitized by Google

Vor Stubenwärme und Rauch müssen alle Saamen gesichert werden, denn dieselben sind ihnen höchst nachtheilig.

Dauer der Keimfähigkeit verschiedener Gemüsesaamen.

Die Keimfähigkeitsdauer der Gemüsesaamen läßt sich nicht ganz genau bestimmen, es hängt dieselbe von Klima, Boden und Düngung ab, auch von dem Ort, wo die Saamenpflanzen gestanden sind; auch darauf kommt es an, ob die Saamenpflanzen kräftig oder schwächlich gewesen und wie sie behandelt worden sind, endlich darauf, ob der Saame zum Ausreifen trockene oder nasse Witterung hat durchmachen müssen, denn in trockenen Sommern erreicht der Saame eher seine gehörige Vollkommenheit und wird ausdauernder, als dieß in nassen Jahren der Fall ist. Wieder hängt die Keimfähigkeit der Saamen von der Aussaat selbst ab, wie dieselbe gehandhabt wird, in was für Boden, reichen oder magern, die Saamen kommen. Kurz es sind hier viele Bedingungen zu berücksichtigen.

Bei den in nachstehender Tabelle angegebenen Zeiträumen der Lebensdauer der Saamen sind nur solche Saamen in's Auge gefaßt worden, welche unter den erforderlichen Bedingungen abgereift und aufbewahrt wurden, Saamen in normalem Zustande.

Bei Saamen von nicht ganz kräftigen Pflanzen gesammelt fällt ein guter Dritttheil des hier angegebenen Zeitraumes weg.

Digitized by Google

Tabelle über die Dauer der Keimfähigkeit einzelner Arten von Gemüsesaamen.

	Jahre.		Jahre.
Ackersalat (Nüßlikraut)	4—5	Kohl, Kabis	5—6
Amaranthus	3	Körbelkraut	2—3
Angelika	2	Kürbis	5—6
Anis	3—4	Lauch	2
Artischoken	5	Liebesapfel (Tomate)	5
Basilienkraut	2	Linse	2—3
Blumenkohl	4—5	Majoran	2
Borretsch	3	Mangold	3—6
Bohnen in Hülsen	3	Melde	3
Bohnen ohne Hülsen	2	Melonen	5—7
Bohnenkraut	3	Pastinak	1—2
Brunnkresse	5	Pfeffer, spanischer	4
Cardons	5—7	Petersilienkraut	3
Coriander	1—2	Pimpinell	2
Dill	2—3	Portulak	8
Eierfrucht	4	Rapunzel	5—6
Endivien (Sonnenwirbel)	5—7	Raute	2
Erbsen	1—3	Rhabarber	1—2
Erdkohlraben	5—6	Rettig	5—6
Gurken	5—6	Rosenkohl	5—6
Gänsefuß	3	Rothe Rübe	4—5
Haferwurzel	2	Rübe (weiße)	3—5
Kaffee oder spanische Erbsen	2—3	Rübe (gelbe)	3—4
Kapuziner (Knollen)	5	Salat	3—5
		Sauerampfer	2
		Schwarzkümmel	6—8

Digitized by Google

	Jahre.		Jahre.
Schwarzwurzel		Spinat, englischer	3
(Artevisi)	1–2	Spinat, neuseeländer	3—4
Sellerie	3—5	Thimian	2
Spargel	3—4	Zuckerwurzel	2
Spinat	3—5	Zwiebel	2

Schädliche Thiere und Insekten.

Unsere Gartengewächse sind gegen eine große Zahl schädlicher Thiere und Insekten zu beschützen, welche, wenn man keine Gegenmittel anwenden würde, uns oft in einigen Stunden vernichten oder verderben würden, was wochenlange Arbeiten gekostet hat.

Die lästigsten davon sind die Mäuse, der Maulwurf, die Engerlinge, die Erdflöhe, der Spargelkäfer, die Maulwurfsgrille oder die Werren, verschiedene Arten von Blattläusen und die Regenwürmer.

Zur Vertilgung der Mäuse, welche in Gemüsegärten besonders den Wurzelgewächsen ungemein schaden, werden verschiedene Mittel angewendet.

Zum Beispiel erstens lege man während ungefähr 12 Stunden Hafer zum Aufschwellen in Wasser, worein ein Päcklein oder ein Schächtelchen voll phosphorhaltiger Zündhölzer gebracht worden sind, ein; nachher werden die Haferkörner vorsichtig getrocknet und je einige Körner in jedes Mäuseloch gestreut.

Zweitens stecke man Zündhölzer während einer Nacht hindurch in einen Mehlbrei und bringe dieselben dann mit dem daran hängenden Mehl in die Löcher, wo sie von

Digitized by Google

Tabelle über die Dauer der Keimfähigkeit einzelner Arten von Gemüsesaamen.

	Jahre.		Jahre.
Ackersalat (Nüßlikraut)	4—5	Kohl, Kabis	5—6
Amaranthus	3	Körbelkraut	2—3
Angelika	2	Kürbis	5—6
Anis	3—4	Lauch	2
Artischoken	5	Liebesapfel (Tomate)	5
Basilienkraut	2	Linse	2—3
Blumenkohl	4—5	Majoran	2
Borretsch	3	Mangold	3—6
Bohnen in Hülsen	3	Melde	3
Bohnen ohne Hülsen	2	Melonen	5—7
Bohnenkraut	3	Pastinak	1—2
Brunnkresse	5	Pfeffer, spanischer	4
Cardons	5—7	Petersilienkraut	3
Coriander	1—2	Pimpinell	2
Dill	2—3	Portulak	8
Eierfrucht	4	Rapunzel	5—6
Endivien (Sonnenwirbel)	5—7	Raute	2
Erbsen	1—3	Rhabarber	1—2
Erdkohlraben	5—6	Rettig	5—6
Gurken	5—6	Rosenkohl	5—6
Gänsefuß	3	Rothe Rübe	4—5
Haferwurzel	2	Rübe (weiße)	3—5
Kaffee oder spanische Erbsen	2—3	Rübe (gelbe)	3—4
Kapuziner (Knollen)	5	Salat	3—5
		Sauerampfer	2
		Schwarzkümmel	6—8

Digitized by Google

	Jahre.		Jahre.
Schwarzwurzel		Spinat, englischer	3
(Artevisi)	1–2	Spinat, neuseeländer	3—4
Sellerie	3—5	Thimian	2
Spargel	3—4	Zuckerwurzel	2
Spinat	3—5	Zwiebel	2

Schädliche Thiere und Insekten.

Unsere Gartengewächse sind gegen eine große Zahl schädlicher Thiere und Insekten zu beschützen, welche, wenn man keine Gegenmittel anwenden würde, uns oft in einigen Stunden vernichten oder verderben würden, was wochenlange Arbeiten gekostet hat.

Die lästigsten davon sind die Mäuse, der Maulwurf, die Engerlinge, die Erdflöhe, der Spargelkäfer, die Maulwurfsgrille oder die Werren, verschiedene Arten von Blattläusen und die Regenwürmer.

Zur Vertilgung der Mäuse, welche in Gemüsegärten besonders den Wurzelgewächsen ungemein schaden, werden verschiedene Mittel angewendet.

Zum Beispiel erstens lege man während ungefähr 12 Stunden Hafer zum Aufschwellen in Wasser, worein ein Päcklein oder ein Schächtelchen voll phosphorhaltiger Zündhölzer gebracht worden sind, ein; nachher werden die Haferkörner vorsichtig getrocknet und je einige Körner in jedes Mäuseloch gestreut.

Zweitens stecke man Zündhölzer während einer Nacht hindurch in einen Mehlbrei und bringe dieselben dann mit dem daran hängenden Mehl in die Löcher, wo sie von

Digitized by Google

den Mäusen begierig aufgesucht und gefressen werden, was den Tod derselben bewirkt.

Drittens nimmt man Kürbiskernen, spaltet sie etwas auf und thut eine nur kleine Dosis (Federmesserspitze voll) Krähenaugenpulver hinein. Dieses letztere Mittel ist besonders wirksam, weil dasselbe längere Zeit seine Kraft beibehält.

Der Maulwurf wäre sehr nützlich und wohlthätig in Gärten, da er eine Menge Würmer, Schnecken, Werren, Engerlinge, Erdraupen, Regenwürmer ꝛc. verzehrt, wenn er nicht durch sein Wühlen und Auswerfen der Erde die besäeten Länder und Beete ruinirte und die jungen Pflanzen mit den Wurzeln ausheben und zum Theil mit Erde verschütten würde. Man würde dessen ungeachtet unrecht thun, diesen Insektenzerstörer zu tödten. Wir wollen uns daher darauf beschränken, ihn nur einfach aus unsern Gemüsegärten zu vertreiben, was am sichersten erreicht wird, wenn man stinkende Gegenstände, wie faulende Fische, todte Krebse, mit Theer bestrichene Lappen, auf die von ihm besuchten Beete hinlegt.

Die Engerlinge oder Larven der Maikäfer richten in den ihnen ausgesetzten Pflanzungen oft ungemeinen Schaden an. Nebst Begießen mit scharfen Düngwassern ist ein fleißiges Aufsuchen der Engerlinge, sowie das Wegfangen der Maikäfer und Vernichtung derselben das radikalste Gegenmittel.

Ueber die Erdflöhe und deren Vertilgung siehe den folgenden Abschnitt.

Digitized by Google

Kohlkrankheiten und schädliche Insekten.

Der Spargel-Käfer ist ganz besonders jüngeren Spargel-Pflanzungen verderblich. Des kleinen rothen Käfers und der graugrünen Larven entlediget man sich am besten, wenn man sie mit einem feinen Besen von den Spargelbüschen abschüttelt und dann zusammenliest oder den Boden mit Asche, Gyps- oder Kalkstaub überstreut.

Viele nehmen ein ziemlich weites Gefäß, welches halb mit Wasser angefüllt ist, bringen dasselbe zur Abendzeit in die Spargelpflanzung, beugen dann die Büsche auf das Gefäß nieder und schütteln die daran befindlichen Käfer in das Wasser. Durch die Vertilgung der Käfer werden auch ihre Larven, deren Schaden in den Spargelpflanzungen noch bedeutender als der des Käfers selbst ist, vernichtet.

Die Maulwurfsgrille oder Werre, welche als ein höchst schädliches und lästiges Insekt allbekannt ist, fängt und vertilgt man auf verschiedene Arten, welche sich theils bewährt, theils aber auch als zu umständlich herausgestellt haben. Durch halb mit Wasser gefüllte Töpfe, die man auf ihren Durchgängen (den Kreuzwegen im Garten) ganz dem Rande eben in den Boden eingräbt, werden viele weggefangen. Auch macht man vielerorts im Herbst einige kleine Gruben im Garten, füllt sie mit frischem Pferdemist und bedeckt sie wieder mit Erde. In diese Gruben ziehen sich die der Wärme nachziehenden Werren und können dann mit dem Mist herausgenommen und gefangen werden. Zweckmäßiger noch ist's, wenn man den Mist in grob geflochtene Körbe bringt und in die Erde versenkt, sie sind

Digitized by Google

leichter und schneller herauszunehmen; diese Operation zeigt sich bei wiederholter Anwendung ziemlich wirksam.

Anwendung von scharfer Gülle hat sich ebenfalls wirksam erwiesen.

Das sicherste, probateste, von uns immer wieder angewandte, zwar etwas umständliche Vertilgungsmittel ist, ihrer sammt ihren Nestern habhaft zu werden und sie sammt den im Neste enthaltenen Eiern zu zerstören, was am leichtesten geschieht, wenn man ihre Gänge verfolgt und sie dann mit Wasser und Oel aus ihren Schlupfwinkeln heraustreibt.

Viele Gärtner bedienen sich zum Einfangen der Werren großer Rahmen von dünnen aufrecht gestellten Brettern und von der Größe halber Gartenbeete, welche bis an den Rand der Beete reichen und dann etwa zwei Zoll tief in die Erde gedrückt werden und so die Beete einschließen; an diesen Rahmen befinden sich an zwei entgegengesetzten Stellen handbreite Oeffnungen; sind die Rahmen auf den Beeten angebracht, so werden an den Oeffnungen halb mit Wasser gefüllte Töpfe mit ihrem Rand dem Boden eben versenkt und dann das eingeschlossene Gartenbeet am Abend tüchtig begossen. Die Werren, in feuchtem Boden besonders thätig, finden auf ihren Märschen die Zugänge zu den Beeten versperrt, folgen dem Rand der Beete, dem Rahmen nach bis zur Oeffnung, wo sie dann bei ihrem weitern Vordringen in die Töpfe fallen. Auf diese Weise kann man, wenn man mit den Rahmen von Zeit zu Zeit den Platz wechselt, einen Garten in kurzer Zeit ebenfalls so ziemlich von diesem Ungeziefer reinigen.

Digitized by Google

Mehrere Arten von Blattläuſen, bald von grüner oder dunkelgrauer, bald von bläulicher Farbe, finden ſich oft in Unmaſſen an den Gemüſen und namentlich an den Kohlpflanzen, wo dann die damit behafteten Pflanzen unanſehnlich und werthlos werden.

Das ſicherſte Gegenmittel iſt, ſobald man die Blattläuſe wahrnimmt, die Pflanzen mit Knoblauch-, Wehrmuth-, Seifen- oder Tabakwaſſer tüchtig zu überſpritzen. Es hilft dieß auch zugleich gegen den Mehlthau.

Die Kohlraupen richten zu gewiſſen Zeiten in den Gemüſegärten ebenfalls bedeutenden Schaden an, ſind aber leicht zu vertilgen, wenn man die Pflanzen wiederholt mit Viehſalz, Aſche, Gyps, Tabakſtaub oder mit pulveriſirtem ungelöſchtem Kalk überſtreut; es iſt dieß bis jetzt das anerkannt wirkſamſte, für die Pflanzen unſchädlichſte Vertilgungsmittel.

Die nackten Schnecken ſind eine nicht weniger große Plage in Gemüſegärten, beſonders auf Saatbeeten, wo dieſelben in kurzer Friſt hauptſächlich bei Regenwetter bedeutende Strecken abfreſſen. Leichtes Beſtreuen der Pflanzen mit Gyps, Kalkſtaub, ſowie das Beſtreuen der Gartenbeete mit Häkerling oder Gerſtengrannen (Agnen), Hanf- oder Flachsbrechete (Dingel) iſt den Schnecken verderblich; die kleinen Strohſtückchen oder Grannen bleiben an ihren ſchleimigen Körpern kleben und verurſachen ihren Tod. Viele beſtreuen ihre von Schnecken beſuchten Gartenbeete mit Krüſch (Kleie), welche die Schnecken begierig freſſen; die ſtarke Blähung, welche der Genuß der Kleie nach ſich zieht, führt ebenfalls ſicher den Tod derſelben herbei.

Digitized by Google

Gegen die Regenwürmer endlich, welche, wenn sie in großer Zahl vorhanden sind, durch ihre Excremente den Boden verschlechtern, ist das Uebergießen des Landes mit etwas scharfer Gülle oder Rußwasser das beste und einfachste Mittel.

Ueber den Einfluß des Mondes auf das Keimen und Wachsthum der Pflanzen.

Daß der Mond überhaupt einen Einfluß auf die Pflanzenwelt hat, kann nicht geleugnet werden. Erfahrne Landwirthe und Gärtner behaupten z. B., alle Gemüsearten, deren Früchte man genießt oder deren Knollen über der Erde wachsen, müssen in der Zeit des abnehmenden Mondes gesäet und gepflanzet werden, wenn sie gut gerathen sollen.

Dagegen sollen aus den gleichen Gründen alle diejenigen Gemüse im zunehmenden Monde gesäet und gepflanzt werden, von denen man die Blätter und Blüthen genießt, worauf ganz besonders beim Blumkohl zu sehen sei.

Wie sehr unsere weibliche Landbevölkerung in der Verrichtung der verschiedenen Feld- und Gartenarbeiten auf den Stand des Mondes, sowie der einzelnen der zwölf Zeichen des Thierkreises mit der größten Strenge achtet und dabei die eigenthümlichsten Beobachtungen und Thatsachen beachtet, ist allbekannt.

Es herrschen hierüber verschiedene Ansichten, denen gegenüber man sich mehrfach ausgesprochen hat. Man möge zur Verrichtung seiner Feld- und Gartenarbeiten wo möglich

Digitized by Google

günstige Witterung, je nach dem Boden zweckmäßige Düngung, bei der Aussaat ächten Saamen, später gute Wartung der Pflanzen und zeitgemäße Ernte berücksichtigen, nehme nun der Mond zu oder ab. Es sind diese Bedingungen jedenfalls als Hauptregeln beim Gemüsebau zu beobachten.

Wir sind im Falle, diese Meinung zu unterstützen. Im Frühjahr z. B., wo fast jeder irgend einem Geschäft vorstehende Gärtner in Erfüllung seiner Berufspflichten mehr als in einem andern Momente des Jahres in Anspruch genommen ist und die Arbeiten massenhaft drängen, ist es eine Unmöglichkeit, beim Säen und Verpflanzen auf den Stand des Mondes oder der dazu empfohlenen Zeichen des Thierkreises zu achten, sondern man muß eben diese Arbeiten verrichten, wie es Zeit und Umstände erlauben; das Resultat wird nichtsdestoweniger, wenn die übrigen oben bemerkten Bedingungen beachtet werden, ein günstiges sein.

Es sind sogar in den letzten Jahren bezüglich dieser Frage vielfältige spezielle Versuche gemacht worden. Man hat in der Ausführung der einzelnen Gartenarbeiten die als die günstigsten bezeichneten Momente ganz unberücksichtigt gelassen und im Gegentheil in den widersprechendsten Perioden operirt. Wir haben uns überzeugt, daß man, wenn die in dieser Schrift über den Gemüsebau angegebenen nöthigen Bedingungen und Vorschriften befolgt werden, stets die schönsten Erfolge in der Gemüsezucht in Aussicht haben kann, und daß nicht mit Unrecht die meisten Gärtner bei der Ausführung ihrer Gartenarbeiten den Stand des Mondes und der Zeichen außer Acht lassen, ja die Rücksicht darauf theilweise als Aberglauben verurtheilen; es geschieht nur zu

Digitized by Google

oft, daß das Mißrathen einzelner Gemüsearten einem übel gewählten Anpflanzungszeichen zur Last gelegt wird, während der Fehler an einem ganz andern Orte zu finden wäre.

Zweiter Theil.

Allgemeine Uebersicht der zum Anbau geeigneten Gemüsearten und Gewürzkräuter mit ihrer Benutzung und speziellen verbesserten Kulturangaben.

Vorbemerkung.

Wir halten es für hinreichend, die einzelnen Namen der verschiedenen Gemüsearten in alphabetischer Ordnung aufzuführen, statt wie es sonst in der Gartenliteratur üblich ist, die Küchengewächse in Hauptgruppen, wie z. B. in einjährige, zweijährige und mehrjährige, in Kohlgewächse, Wurzelgewächse, Salat und Gewürzpflanzen ꝛc. einzutheilen und zu klassifiziren.

Wir betrachten die alphabetische Aufzählung für die in diesem Fache noch unkundigen Personen für um so passender, als eine Eintheilung in größere Abschnitte die Uebersicht erschwert und Mancher in einzelnen Fällen in Verlegenheit gerathen könnte und nicht wüßte, wo Dieses oder Jenes zu suchen ist.

Digitized by Google

Aus den gleichen Gründen haben wir in der Benennung der Gemüsearten die ihnen hier zu Lande je nach der Lokalität eigenen und in der Volkssprache üblichsten und bekanntesten Synonymen beigefügt und berücksichtigt.

Es schien uns ferner angezeigt, auch die französischen Namen zu geben, zumal in vielen, an französisch sprechende Landestheile grenzenden Lokalitäten gewisse Gemüsearten öfters den französischen Namen führen; es war dieß nöthig, um allfälligen Mißverständnissen bezüglich der Identität vorzubeugen.

Für jüngere Leute endlich haben wir gefunden dürfte es zweckmäßig sein, daß sie auch die botanischen Namen der einzelnen Gemüsearten kennen lernen, und haben wir deßhalb sämmtliche Gemüsearten unter den deutschen, französischen und botanischen Namen aufgeführt. Was die Varietäten oder Sorten betrifft, welche bei einigen Gemüsepflanzen nach den Saamenverzeichnissen großer Saamenhandlungen in fabelhafter Menge existiren, so haben wir hier nur die allgemein anerkanntesten und von den neuern Sorten die bewährtesten berücksichtigt und angegeben, ohne jedoch die hier nicht erwähnten Sorten als ganz verwerflich bezeichnen zu wollen. Es gibt eben Sorten, die in der einen Gegend sehr gut gedeihen und ausgezeichnete Erträge liefern, während die gleiche Sorte in einer andern Lokalität sich nicht im Geringsten bewährt.

Die Verschiedenheit in Boden und Klima trägt hier sehr viel zu zahlreichen Ausnahmen bei.

Schließlich glauben wir, daß der Gemüsepflanzer in dieser zweiten Abtheilung Alles finden wird, was er nur

Digitized by Google

irgend über die Gemüsekultur im Freien Genaueres zu wissen in den Fall kommen kann.

Ackersalat, Feldsalat, Rüßlisalat.

Mâche, Doucette.

Valerianella olitoria et carinata.

Benutzung. Die jungen Pflänzchen können vom Herbst bis im Frühjahr, sei es für sich oder mit Kartoffeln, Rothrettig oder Knollsellerie vermischt, als Salat gebraucht werden, und ist dessen Anbau, namentlich in der Nähe größerer Ortschaften, höchst lohnend.

Kultur. Diese gewöhnliche, kleine, einjährige Pflanze wächst fast auf allen Feldern wild. Um sie aber sicher und in der Nähe zu haben, werden die Saamen häufig in Gärten, und wo man den Anbau im Großen betreiben will, an sonnigen Stellen und Abhängen gesäet; weitere Wartung ist nicht nothwendig und jeder Boden und jedes Klima geeignet.

Es ist genügend, den Saamen im Wurf und nicht allzu dicht von Mitte August an bis zum Oktober zu säen. Derselbe soll nur leicht mit Erde bedeckt oder auch nur, besonders in leichtem Boden, eingetreten werden.

Der sogenannte italienische Feldsalat, mit rundlichen hellgrünen Blättern, ist der vorzüglichste.

Der gute Saame hat eine hellgelbliche Farbe; weißlicher, sowie allzu junger Saame keimt nur höchst unvollkommen.

Digitized by Google

Um Saamen zu erziehen reservirt man eine gewisse Zahl Pflanzen von der August-Aussaat. Der reife Saame fällt leicht aus; sobald man dieß wahrnimmt, zieht man die Saamenpflanzen aus und schüttelt den Saamen von denselben ab. Den am Boden befindlichen Saamen wischt man zusammen: alsdann wird derselbe sammt der dabei untermischten Erde in ein mit Wasser gefülltes Gefäß gebracht; die Erde sinkt auf den Boden, während der Saame auf dem Wasser schwimmen bleibt, wo er leicht zusammengenommen und dann getrocknet werden kann.

Amaranthus.

Amaranthe de Chine.

Amaranthus sinensis /ou species/.

Benutzung. Die Blätter dieser einjährigen Pflanze, welche übrigens in unserer Gegend noch wenig verbreitet und viel zu wenig angebaut wird, werden in der Küche wie die des Spinats zubereitet.

Allerdings stehen die Amaranthusblätter in Bezug auf Qualität denen des Spinats nach, allein sie haben wieder durch ihren großen Ertrag den Vortheil, uns den Spinat während der trockenen Jahreszeit, in welcher unsere Gärten von Spinat bereits entblößt sind, zu ersetzen, sie können auch dem Spinat zugemischt werden.

Kultur. Dieses aus China stammende Gewächs wurde im Jahr 1839 in Europa eingeführt. Der Saame reift in nördlichen Gegenden kaum mehr; dagegen hat man, da der

Digitized by Google

Saame in wärmern Gegenden sehr gut abreift, keine Mühe, sich Saamen zu verschaffen, welcher im Frühjahr möglichst dünn gesät wird; der Saame soll nicht mit Erde bedeckt, sondern eingetreten, d. h. mit einem Trittbrett (wie man sich solcher in Gemüsegärten zu derartigen Zwecken bedient) angedrückt werden.

Sollte die Erdoberfläche zu fest und das Aufkeimen der Pflanzen darauf erschwert werden, so lockere man die Erde ein wenig auf.

Sobald die Pflänzchen stark genug sind, werden die zu gedrängt stehenden erdünnert, die Beete gehäckelt und bei allfälliger trockener Witterung, um die Blätter weich zu erhalten, Morgens und Abends tüchtig begossen.

Die zur Konsumation bestimmten Pflanzen werden, statt wie beim Spinat geschnitten oder gepflückt, gänzlich ausgezogen, um den stehen gelassenen mehr Raum zu geben.

Angelika, Engelwurzel.

Angélique officinelle.

Angelica archangelica.

Benutzung. Die Angelika ist eine mehr officinelle Pflanze, welche in der Heilkunde häufig Anwendung findet und als Hausmittel sehr geschätzt, daher nicht selten in Gärten gezogen wird.

Die jungen, von der Rinde befreiten Stengel können sowohl roh, als auf Spargelart zubereitet, oder mit Zucker eingemacht genossen werden, und auch die Saamen werden als Zusatz zu Liqueuren benutzt.

Digitized by Google

Kultur. Diese Pflanze liebt eine tiefe, gut umgegrabene und gedüngte Erde, sowie eine warme Lage.

In thonigem Boden entwickeln sich die Wurzeln nur unvollkommen, eben so wenig sagt ihr allzu leichter Boden zu, wo sich die Feuchtigkeit nicht hält. In beiden Fällen leidet die Pflanze und blüht oft schon im ersten oder zweiten Jahr, während sie erst im dritten Jahr im Monat August blühen soll.

Man säet die Angelika in zwei verschiedenen Perioden, und zwar im März oder September.

Die Herbstaussaat ist der Frühlingsaussaat vorzuziehen, weil die Pflanze ihrem natürlichen Zustande überlassen, sich im Herbst von selbst versaamt.

Man thut daher wohl, nur frischen Saamen zu säen, welcher leicht bedeckt und nöthigen Falls oft angefeuchtet wird. Im folgenden Frühjahr werden die Pflänzlinge auf $2^1/_2$ Fuß Distanz jederseits versetzt. Sollte man mit leichtem Boden zu thun haben, thut man besser, die Pflänzlinge stehen zu lassen und nur die überzähligen zu entfernen.

Sollten ungeachtet günstiger Anpflanzung die Pflanzen dennoch vor der Zeit zum Blühen kommen, so werden die Blüthenstengel oberhalb des ersten Knotens ausgebrochen. Pflanzen, die geblüht haben, sterben nach dem Verblühen ab, nur durch das Ausbrechen der Blüthenstengel werden die Pflanzen mehrjährig.

Die Ernte der Angelikastengel wird im zweiten Jahr im Monat Juni vorgenommen; der Mittelstengel wird als Saamenstengel reservirt, alle andern über dem Boden abgeschnitten.

Digitized by Google

Anfangs Winter werden die trockenen Blätter abgeschnitten und die Pflanzen ein wenig mit Erde angehäufelt.

Anis.

Anis.

Pimpinella anisum.

Benutzung. Diese ebenso bekannte als nützliche Gewürzpflanze wächst im ganzen Orient wild, findet sich aber auch im ganzen südlichen Europa und wird in vielen Gegenden häufig angebaut.

Bienenhalter, welche ihren Stöcken Aufmerksamkeit schenken, lieben diese Pflanze, weil die Bienen immer reich mit Honig beladen davon zurückkehren.

Der Saame reift im August. Er hat eine längliche Form, eine braune Farbe, einen gewürzhaften Geruch und süßen Geschmack, weßhalb er in der Küche zu verschiedenen Speisen und Backwerken, in der Conditorei zu verschiedenen Confitüren und Liqueuren und in der Medizin als erwärmendes, magenstärkendes, blähungvertreibendes und leicht abführendes Mittel gebraucht wird.

Kultur. Der Anis gedeiht fast überall, besonders aber in leichtem, lockerm Boden. Er liebt eine warme Lage.

Man säet denselben im Frühjahr; der Saame wird leicht bedeckt oder noch besser eingetreten.

Ein fleißiges Ausjäten ist bei dieser Pflanze besonders zu empfehlen. Sonst hat man weiters keine Wartung bei ihr, als die reifen Stauden auszuziehen, den Saamen, den

Digitized by Google

sie reichlich liefern, abzuschütteln, zu reinigen und an einem trockenen Orte aufzubewahren.

Der Malteser oder spanische Anis ist der vorzüglichste. Je weiter gegen Norden der Anis wächst, desto weniger Aroma enthält er. Für die Haushaltung zieht man den Anis nur in geringer Quantität, ein kleines Beetchen oder eine Rabatte damit angepflanzt, ist hinreichend.

Artischoke.

Artichaut.

Cynara Scolymus.

Benutzung. Die Artischoke ist eigentlich nur ein Gemüs für Wohlhabende und Feinschmecker! Von den Blumenblättern ist kaum der vierte Theil genießbar; ihre Kultur ist daher nur auf herrschaftlichen Landgütern oder in der Nähe großer Städte lohnend.

Am meisten Nutzen gewährt bei den Artischoken der dicke fleischige Blumenboden, welcher für eine Leckerei gilt und welcher sowohl roh als gekocht und auf verschiedene Arten zubereitet verspeist wird.

Die Rippen größerer Blätter werden wie diejenigen der Cardon (wovon wir später sprechen werden) behandelt und genossen. Der ausgepreßte Saft dieser Pflanze gibt, mit Madeirawein vermischt, den sogenannten Artischokenwein, welcher gegen Wassersucht herrliche Dienste leisten soll; wie denn auch die verschiedenen Bestandtheile dieser Pflanze in der Medizin vielfältige Anwendung finden.

Digitized by Google

Kultur. Die Artischokenpflanzen sind in Bezug auf den Boden nichts weniger als, wie behauptet wird, anspruchsvoll. In einem guten thonigen, mit etwas Sand oder Teichschlamm vermischten Boden, welcher übrigens nicht ganz frisch gedüngt sein darf, gedeihen sie am sichersten und sagt ihnen Compostdünger am besten zu.

Man vermehrt die Artischoken durch Saamen und vermittelst Wurzelsprossen, welche im Mai oder Juni von alten Stöcken abgelöst werden.

Die Urtheile und Ansichten über diese zwei Vermehrungsmethoden von Seite der verschiedenen Praktiker stimmen nicht ganz überein; während nämlich die Einen zu Wurzelsprößlingen ihre Zuflucht nehmen, im Glauben, daß die Sorte treuer bleibe und die jungen Pflanzen sich schneller und reichlicher entwickeln, ziehen die Andern den Wurzelsprossen die Saamenpflanzen vor und wollen beobachtet haben, daß Sämlinge erstens von längerer Dauer sind und ferner größere, weichere Blumenköpfe bilden.

Gemäß unseren Erfahrungen unterstützen wir die letztere Vermehrungsart und können die Fortpflanzung der Artischoken da, wo sich keine Maulwurfsgrillen (Werren) befinden, jedem Liebhaber sowohl als Fachmann nur empfehlen.

Das Gelingen der Fortpflanzung durch Saamen hängt allerdings sehr von der Qualität des Saamens ab; man kann uns guten, aber ebenso wohl auch schlechten Saamen verkaufen. Man thut daher am besten, sich seinen Saamen von guten Sorten selbst zu ziehen (als die besten Sorten können wir die große, grüne französische Sorte von Laon und die große englische als die süßeste von allen empfehlen). Um Saamen zu erhalten, zeichnet man im Herbst die schönsten

Digitized by Google

Stöcke und schneidet die Blätter, mit Ausnahme der Herzblätter, einige Zoll über dem Boden weg. Sobald die Kälte kommt, werden die Pflanzen angehäufelt und mit trockener Streue, am liebsten mit gebrochenen Hanfstengeln (Dingel), wenn man solche zur Hand hat, bedeckt. Im folgenden Jahr läßt man nur den Hauptblüthenstengel stehen, während die übrigen entfernt werden. Jede auf diese Weise behandelte Pflanze erzeugt einen schönen, vollkommenen Saamenkopf, welcher dann aber gegen die Vögel, die demselben sehr aufsätzig sind, beschützt werden muß. Einmal im Besitz guten Saamens, säet man denselben im Laufe des Monats April; entweder steckt man dabei den Saamen reihenweise in einem Abstand von je 1—2 Zoll in die Erde, verpflanzt nachher die jungen Pflänzchen, sobald sie 2—3 Zoll hoch sind, auf ungefähr 3 Fuß Entfernung und bedeckt nöthigenfalls dann die versetzten Pflänzchen mit kleinen aus Weiden oder Waldreben geflochtenen Körbchen bis zum Anwachsen, oder man legt den Saamen sogleich an Ort und Stelle, wo man die Stöcke haben will. Letztere Methode ist der ersteren, namentlich in leichtem, lockerm Boden, vorzuziehen.

Um diese Art Anpflanzung zu bewerkstelligen, macht man mit der Haue reihenweise Löcher mit ungefähr 3 Fuß Abstand in jeder Richtung; in jedes Loch wird ein wenig gut zersetzter Dünger gebracht, welchen man mit dem Fuß leicht eintritt und dann mit guter Erde bedeckt; auf diese Erde werden alsdann 4—5 Saamenkörner kreisförmig gelegt und wieder mit guter Erde bedeckt. Um nun das Keimen der Saamen zu befördern, werden dieselben bei trockener Witterung begossen. Diejenigen Pflänzlinge, welche zuerst erscheinen, sind in der Regel die besten; diese werden unge-

Digitized by Google

fähr 14 Tage konservirt, nachher läßt man in jedem Loch die kräftigste Pflanze stehen und entfernt alle übrigen.

Ob man nun an Ort und Stelle säet oder seine Pflanzen versetzt, so kann man doch immer erst im zweiten Jahr auf Ertrag hoffen.

Versetzte Pflanzen sind gewöhnlich ergiebiger als unversetzte; allein letztere sind dauerhafter.

Wie schon bemerkt, ist in Gärten und Feldern, in denen häufig Werren (Maulwurfsgrillen) vorkommen, der Artischokenanbau vermittelst Wurzelsprößlingen weit sicherer und daher rathsamer.

Um Wurzelsprößlinge zu erhalten, werden im April oder Mai die alten Stöcke so weit von Erde entblößt, bis man zu den jungen Trieben am Wurzelkopf gelangt, und dann dieselben abgelöst bis auf 2—3, welche man für einstweilige Produktion stehen läßt.

Beim Wegnehmen der Sprößlinge bediene man sich keines Messers, sondern reiße sie, wenn irgend möglich, mit der Hand weg. Die Vertheilung mittelst eines Messers oder gar mit der Stechschaufel ist allerdings weniger umständlich, allein die Schnittwunden verwachsen viel eher, die Pflanze nimmt zu bald wieder ihre frühere Ueppigkeit an und gibt in Folge dessen weit weniger Ertrag als Stöcke, welche durch Abreißen ihrer Ausläufer beschädigt werden.

Die Wurzelverstümmelung befördert bei allen Artischoken die Befruchtung. Ueppige Artischokenstöcke, welche man ihrem natürlichen Lauf überläßt und nicht stets einer gewissen Zahl ihrer Wurzelsprößlinge beraubt, produziren wenig und spät oder gar nicht; die abgelösten Wurzelsprößlinge wachsen, wenn sie auch nur einigermaßen mit

Digitized by Google

Faserwurzeln versehen sind, leichter wieder an. Man macht, wie oben angegeben, in Reihen und auf ungefähr einen Fuß allseitiger Entfernung, je nach der Länge der Wurzelsprößlinge tiefe Grübchen, in leichtem Boden etwas tiefer; in dieselben bringt man etwas gut zersetzten, mit Holzasche vermengten Dünger, welcher mit Erde leicht bedeckt wird; in jedes Loch werden vorsichtshalber gewöhnlich 2 gewöhnliche Setzlinge gebracht und, um sie nicht der Fäulniß auszusetzen, nicht zu tief gepflanzt.

Sobald die Wurzelsprößlinge angewachsen sind und treiben, ziehe man in jedem Grübchen von den zwei Pflanzen die schwächere aus. Später wird, wenn immer nöthig, die Pflanzung fleißig behäckelt und begossen.

Häufiges Begießen ist bei einer Artischokenpflanzung, besonders bei warmer trockener Witterung, unumgänglich nothwendig; in der Begießungszeit ist ein tägliches zweimaliges Begießen nicht zu viel, was freilich bei Kulturen im Großen sehr beschwerlich fällt; aber wird es versäumt und die Pflanzung der herrschenden trockenen Witterung überlassen, so werden sich nur wenige schöne Früchte zeigen, ja wohl gar deren Ertrag auf die Hälfte sich beschränken.

Um schöne Blumenköpfe zu erzielen, lasse man auf jedem Stengel nur je einen Kopf und entferne die übrigen; auch thut man wohl, die Blätter üppiger Stöcke von Zeit zu Zeit. theilweise zurückzuschneiden, um den Saft dem Stengel zuzuleiten.

Sehr angenehm ist es, daß die Artischoken ihre Früchte auch bei bester Kultur niemals gleichzeitig bringen, indem dadurch die Verbrauchszeit sich verlängert, nicht zu viel davon

Digitized by Google

auf einmal auf den Markt kommen kann, also der Preis sich hält.

Sind die Blumenköpfe geschnitten, werden auch die Fruchtstengel beseitigt.

Beim Eintritt des Winters muß dafür gesorgt werden, die Stöcke zu überwintern; hauptsächlich sind sie gegen die Feuchtigkeit, welche das Faulen der Pflanzen oder der Wurzeln zur Folge hat, zu schützen.

Im Allgemeinen betrachtet man die Artischoken in Hinsicht der Ueberwinterung als sehr empfindlich, und vielerorts hört man die Klage, daß die Artischokenwurzeln über den Winter entweder erfroren oder, besonders in nassem Boden, verfault seien, ja daß auch da, wo die Wurzeln ausgehoben und im Keller im Sand oder trockener Erde überwintert worden sind, dennoch eine Anzahl Pflanzen zu Grunde gegangen seien. Neuere Erfahrungen haben uns belehrt, daß man mit diesem Vorurtheile zu weit geht und daß die Artischokenpflanzen in Bezug auf Ueberwinterung durchaus nicht die Schwierigkeiten bieten, die man bis dahin voraussetzte.

Um diese Pflanze sicher und gut zu überwintern, werden die Blätter im Spätjahr ungefähr einen Fuß über dem Boden abgeschnitten, die Erde um die Stöcke herum zugezogen und angehäufelt; doch beobachte man die Vorsicht, das Herz der Pflanze nicht zu bedecken, und daß es niemals bei nasser Witterung ausgeführt werde, sonst ist der Tod der Pflanzen gewiß.

Sobald die Kälte eintritt, bedeckt man die Stöcke mit trockenem Laub, Streue oder Dingel; auf diese Bedeckung bringe man nun ein Stück Ziegel, Schiefer, ein kleines

Digitized by Google

Brett oder auch einen umgestürzten Topf, um das Eindringen des Regenwassers zu verhindern.

Bei günstiger, milder Witterung werden die Pflanzen ein wenig gelüftet und bei Rückkehr kalter Witterung wieder bedeckt. Zu bemerken ist noch, daß das Anhäufeln der Pflanze nicht zu früh und am besten erst, wenn die Temperatur auf 3—4 Grad Kälte gesunken, vorgenommen wird.

Im Frühjahr, wenn Kälte nicht mehr zu befürchten, entfernt man die Bedeckung so bald möglich, verebnet die Erde und gräbt das Land um.

Eine Artischoken-Pflanzung steht ungefähr 4—5 Jahre in gutem Ertrag; wem daher Raum zur Verfügung steht, thut gut, alsdann eine neue Pflanzung anzulegen.

Die kleine Feldratte ist den Artischokenpflanzen sehr aufsätzig und richtet, namentlich zur Winterszeit, an den Wurzeln dieser Pflanze oft bedeutenden Schaden an, weßhalb man von Zeit zu Zeit nachsehen, und wo sich Ratten wahrnehmen lassen, sie zu vertilgen suchen muß.

Basilienkraut, Basilikum.

Basilic commun.

Acymum basilicum.

Benutzung. Die Blätter dieser einjährigen Pflanze, welche einen sehr starken, Majoran ähnlichen Geruch haben, werden als Zuthat an Saucen, an Salaten ꝛc. benutzt; zu diesem Zweck bestimmt, müssen die Blätter vor der Blüthe abgenommen und, in Büschel gebunden, an einem trockenen schattigen Orte aufbewahrt werden.

Digitized by Google

In der Medizin wird das Basilienkraut zur Komposition von Spirituosen benutzt. Für den gewöhnlichen Gebrauch bedarf man nicht vieler Pflanzen.

Kultur. Das Basilienkraut keimt nur in warmer Lage, z. B. in einer sonnigen Rabatte oder auch in Töpfen, welche Tags der Sonne ausgesetzt und Abends wieder unter Dach gebracht werden. Schön werden die Pflanzen nur in einer warmen Lage mit lockerem und sehr nahrhaftem Boden. Aussaat im März bis Mai unter sehr leichter Erdbedeckung. Die Pflanzen verlangen bei trockener Witterung fleißiges Begießen.

Bataten, süße Kartoffel.

Igname de la Chine.

Dioscorea batatus.

Benutzung. Die keilförmigen Wurzeln dieser Pflanze sind in China sehr gesucht; sie sind reich an Stärkemehl und werden übrigens, wie die Kartoffeln, welche jedoch diesen vorzuziehen sind, zubereitet.

Kultur. Schon hie und da wurden mit dieser Pflanze bei uns Kulturversuche gemacht, allein die Bataten werden sich in unserer Gegend schwerlich eine Zukunft sichern können, und wo ihre Kultur Eingang finden sollte, eignet sich dieselbe eher für's Feld, als für den Garten.

Die Bataten verlangen wegen ihrer langen Wurzeln einen sehr tiefen, reichen Boden.

Man pflanzt im Frühjahr entweder kleine Knöllchen oder dann kleine Wurzelstücke auf ungefähr 1½ Fuß Ent-

Digitized by Google

fernung. Wenn die Pflanzenstengel eine gewisse Länge erreicht haben, werden ihnen Stecken beigesteckt, oder man läßt sie auch frei wachsen.

Da die Wurzeln bis im Herbst noch nicht die entsprechende Größe erreichen, läßt man sie zum Ueberwintern im Boden. Im zweiten Frühling sterben dann die ersten Wurzeln zu Gunsten der frischen ab, welch' letztere dann bis im Herbst eine nicht unbedeutende Größe erreichen und im Oktober ausgegraben werden können.

Bisamkraut.

Muse.

Adoxa moschatelliana.

Benutzung. Die reifen Beeren haben das Aussehen und den Geschmack der Erdbeere, und wird dieses Pflänzchen seines lieblichen Geruchs wegen häufig in Gärten gezogen. Der weiße Wurzelstock oder dessen Saft leistet bei Verwundungen gute Dienste.

Kultur. Die 4 bis 6 Zoll hohe Pflanze liebt eine schattige Lage und einen etwas feuchten Boden.

Bohnen.

Haricot.

Phaseolus vulgaris.

Benutzung. Diese einjährige Pflanze spielt unter unsern Küchengewächsen eine sehr wichtige Rolle, da die Bohnen für den Menschen ein sehr kräftiges und gesundes Nahrungsmittel liefern. In der Hauswirthschaft gewähren dieselben sehr viel Nutzen. Sie werden entweder grün als

Digitized by Google

In der Medizin wird das Basilienkraut zur Komposition von Spirituosen benutzt. Für den gewöhnlichen Gebrauch bedarf man nicht vieler Pflanzen.

Kultur. Das Basilienkraut keimt nur in warmer Lage, z. B. in einer sonnigen Rabatte oder auch in Töpfen, welche Tags der Sonne ausgesetzt und Abends wieder unter Dach gebracht werden. Schön werden die Pflanzen nur in einer warmen Lage mit lockerem und sehr nahrhaftem Boden. Aussaat im März bis Mai unter sehr leichter Erdbedeckung. Die Pflanzen verlangen bei trockener Witterung fleißiges Begießen.

Bataten, süße Kartoffel.

Igname de la Chine.

Dioscorea batatus.

Benutzung. Die keilförmigen Wurzeln dieser Pflanze sind in China sehr gesucht; sie sind reich an Stärkemehl und werden übrigens, wie die Kartoffeln, welche jedoch diesen vorzuziehen sind, zubereitet.

Kultur. Schon hie und da wurden mit dieser Pflanze bei uns Kulturversuche gemacht, allein die Bataten werden sich in unserer Gegend schwerlich eine Zukunft sichern können, und wo ihre Kultur Eingang finden sollte, eignet sich dieselbe eher für's Feld, als für den Garten.

Die Bataten verlangen wegen ihrer langen Wurzeln einen sehr tiefen, reichen Boden.

Man pflanzt im Frühjahr entweder kleine Knöllchen oder dann kleine Wurzelstücke auf ungefähr 1½ Fuß Ent-

Digitized by Google

fernung. Wenn die Pflanzenstengel eine gewisse Länge erreicht haben, werden ihnen Stecken beigesteckt, oder man läßt sie auch frei wachsen.

Da die Wurzeln bis im Herbst noch nicht die entsprechende Größe erreichen, läßt man sie zum Ueberwintern im Boden. Im zweiten Frühling sterben dann die ersten Wurzeln zu Gunsten der frischen ab, welch' letztere dann bis im Herbst eine nicht unbedeutende Größe erreichen und im Oktober ausgegraben werden können.

Bisamkraut.

Muse.

Adoxa moschatelliana.

Benutzung. Die reifen Beeren haben das Aussehen und den Geschmack der Erdbeere, und wird dieses Pflänzchen seines lieblichen Geruchs wegen häufig in Gärten gezogen. Der weiße Wurzelstock oder dessen Saft leistet bei Verwundungen gute Dienste.

Kultur. Die 4 bis 6 Zoll hohe Pflanze liebt eine schattige Lage und einen etwas feuchten Boden.

Bohnen.

Haricot.

Phaseolus vulgaris.

Benutzung. Diese einjährige Pflanze spielt unter unsern Küchengewächsen eine sehr wichtige Rolle, da die Bohnen für den Menschen ein sehr kräftiges und gesundes Nahrungsmittel liefern. In der Hauswirthschaft gewähren dieselben sehr viel Nutzen. Sie werden entweder grün als

Digitized by Google

Gemüse verspeist, oder für den Gebrauch im Winter sammt den noch nicht vollständig entwickelten Kernen gedörrt oder auch reif ausgekernt als Gemüse oder zu Suppen, Brei ꝛc. verwendet, oder endlich für den spätern Gebrauch auf verschiedene Arten grün eingemacht. Die frischen Blätter der Bohnen, sowie das dürre Stroh und die ausgekernten Hülsen geben ein gutes Viehfutter.

Kultur und Sorten. Man theilt die Bohnen in drei verschiedene botanische Arten: Es sind dieß die gewöhnlichen sogenannten Stangen- und Grupp-(Busch-) Bohnen; zweitens die spanische Bohne, auch Maien- oder Feuerbohne genannt, und dann die sogenannten Lima-Bohnen, welche aber bei uns nur in ganz warmen Lagen reifen, hingegen in Südamerika sehr gesucht und mit großem Erfolg kultivirt werden.

Die erste Gattung ist diejenige, welche uns am meisten interessirt; man behauptet, sie stamme aus Ostindien.

Es ist dieß die Art von Bohnen, welche sowohl in der kleinen als großen Kultur am meisten Beachtung verdient. Man hat von ihr bis heute eine Unmasse von Spielarten erhalten, welche alle zu beurtheilen wohl zu weitläufig wäre; wir beschränken uns hier darauf, nur die bewährtesten und allgemein anerkannten Sorten *) zu berühren.

*) Weit entfernt, daß wir uns anmaßen möchten, die vielen vorhandenen, angepriesenen, aber hier übergangenen Bohnensorten für werthlos zu erklären! Denn bekanntlich besitzt man Sorten, die sich an dem einen Ort sehr gut bewähren, während die gleiche Spielart an einem andern Ort mit minder günstigem Klima sich schon undankbarer herausstellt. Boden und Lage entscheiden hierin gar viel.

Digitized by Google

A. Stangenbohnen-Sorten.

1. Die Soissons-Stangenbohne empfiehlt sich durch die Größe, Schönheit und zarte Haut ihrer weißen Kerne. Sie eignet sich auch für Feldkultur.

2. Die sehr geschätzten bekannten Schwertbohnen gedeihen in leichtem, trockenem Boden und Lagen nicht wohl. Wer daher im Besitz solcher ist, thut wohl, weniger anspruchsvolle Sorten zu wählen.

Man hat jetzt Schwertbohnen auch mit weiß-schwarzen Kernen; dieselben sind ziemlich lang und gedrückt, und gedörrt vortrefflich zu verspeisen. Man liebt die Schwertbohne hauptsächlich wegen ihrer fleischigen, langen und breiten Schoten.

Die schmalschotige Schwertbohne ist zum Dörren besonders empfehlenswerth.

3. Die Predhomme-Bohne paßt für nördliche Lagen und ist ebenfalls eine ausgezeichnete Sorte, die ganz verspeist wird, auch getrocknet vortrefflich. Die Kerne sind klein und von schmutzig weißer Farbe.

4. Die Prinzessin-Bohne ist eine Abart der Predhommebohne, ihre Kerne sind ein wenig weißer; gedörrt sind sie von sehr guter Qualität, doch eignet sich auch die ganze Schote zum Verspeisen.

5. Die gelbschalige Wachs- oder algerische Bohne hat große schwarze Kerne. Die Bohnen müssen, um grün gegessen zu werden, nicht ganz entwickelt sein; sie haben eine angenehme Butterfarbe, welche sich zwar im Kochen verliert. Da die Bohnen selbst ein wenig fad sind, so conveniren sie nicht Jedermann.

Digitized by Google

6. Die Prager-Bohnen sind im Allgemeinen sehr beliebt; ihre Kerne sind sehr mehlhaltig und von angenehmem Geschmack; sie sind von rundlicher Form, groß und je nach den Abarten verschieden gefärbt. Sie eignen sich auch gut zum Dörren und zur Feldkultur.

7. Die Chartres-Bohne ist wegen ihrer Kerne, welche ausgemacht und gedörrt von vortrefflicher Qualität sind, sehr geschätzt.

8. Die Unvergleichliche Bohne ist noch nicht sehr bekannt; sie ist eine vortreffliche Sorte zum Grünverspeisen. Die Pflanze ist, ausgenommen in sandigem Boden, sehr ergiebig.

9. Die Villataneuse-Bohne hat viel Aehnliches mit obiger. Auch sehr gut zum Dörren.

10. Die Sophie- oder Gelbschalige Wachsbohne ohne Fasern ist zum Grünverspeisen sehr zu empfehlen; die Kerne sind schmutzig weiß.

11. Die Lafayette-Bohne ist sehr reichtragend. Ihre falben marmorirten Kerne sind von sehr guter Qualität. Wird noch viel zu wenig angebaut.

12. Die Schmalz- oder Butterbohne, ohne Fasern, ist ebenfalls eine anerkannte vorzügliche Sorte für Garten und Feld und so bekannt, daß sie keiner weitern Anpreisung bedarf.

B. Busch- oder Gruppbohnen.

Von dieser Kategorie sind nachstehend bezeichnete besonders zu empfehlen:

1. Die niedere Soissons ist von excellenter Qualität zum Auskernen. Die Pflanze ist kräftig und von sehr großem Ertrag.

Digitized by Google

2. Die niedere frühe Holländer Buschbohne verdient wegen ihrer frühen Reife besonders Beachtung. Sie läßt sich auch gut treiben. Kerne weiß.

3. Die Flageolet- oder Pariser Buschbohne ist ebenfalls eine der vorzüglichsten Sorten, von welcher man grün die ganzen oder ausgekernten Schoten, und gedörrt die Kerne, welche eine grünlichweiße oder gelbe Farbe haben, verspeist. Zum Auskernen kann man selbe in's Feld pflanzen.

Die Flageolet verlangt einen guten nahrhaften Boden und eine nicht zu sonnige Lage.

4. Die schwarze Belgische Buschbohne ist sehr früh und produktiv. Die Kerne sind schwarz, doch dürr nicht von guter Qualität; in frischem Boden ist die Pflanze sehr ergiebig.

Die sogenannte Hundert für Eine ist früh und volltragend und gut für Feldkultur; die Kerne sind gelb.

6. Die langschotige frühe Englische Buschbohne ist ebenfalls von guter Qualität und wird grün verspeist.

7. Die Chinesische Buschbohne ist volltragend, ihre Kerne sind rund und grünlichgelb.

8. Die Römische gelbe Wachsbrechbohne, eine der edelsten, früh, sehr reichtragend, muß aber Reiserstützen haben.

9. Ulmer frühe lange, für Feldkultur sehr empfehlenswerth, sehr ergiebig, zartfleischig, von feinstem Geschmack.

10. Die Solitair-Buschbohne macht eine verzweigte Pflanze; von gutem Erfolg selbst in magerm, trockenem Boden, eignet sich für Feldkultur. Sie ist vorzüglich zum Grünverspeisen zu empfehlen; die Kerne sind gräulich marmorirt.

Digitized by Google

11. Die niedere Butter-Buschbohne mit schwarzen Kernen taugt nur zum Grünverspeisen, besonders gebraten; man muß die Kerne nicht zu dicht, sowie nicht in feuchten Boden setzen, widrigenfalls die Schoten gerne faulen.

12. Die Comtesse von Chambord Buschbohne oder auch Reißbohne genannt, ist sehr ertragreich; die weißen, kleinen, runden Kerne werden ausgemacht und gedörrt unter dem Namen Suppenböhnli verspeist. Diese Bohne ist wegen ihrer guten Qualität sehr beliebt und ist für die Feldkultur nicht genug zu empfehlen.

Wir kommen nun zur zweiten Art, der Spanischen Feuer- oder Maienbohne (Phaseolus multiflorus).

Von dieser Gattung besitzt man drei spinnende Sorten: es sind dieß die rothe, die weiße und die buntfarbig blühende, welche in unsern Gärten häufig als Zierpflanzen gezogen werden. Die Kerne der weißblühenden Sorte sind ziemlich groß, mehlicht und von guter Qualität, werden aber in der Küche nur als Brei zubereitet; junge Früchte haben einen eigenthümlichen Geschmack.

Was die dritte Art oder die Lima-Bohne (Phaseolus lunatus) anbelangt, die, wie schon bemerkt, nur in ganz warmen Gegenden gedeiht und reift, so wollen wir dieselbe hier nicht näher besprechen.

Kultur. Die Bohnen lieben durchgehend einen leichten, frischen und nahrhaften Boden. Kalter, thoniger und kompakter Boden behagt ihnen nicht so gut.

Für Stangenbohnen wähle man eine offene, möglichst warme und trockene Lage, jedoch geschützt gegen Nord- und Ostwinde. Für Buschbohnen ist die Wahl der Lage

Digitized by Google

nicht von so großer Bedeutung, da solche nöthigenfalls sogar im Halbschatten fortkommen und auch früher bestellt werden können als die Stangenbohnen.

Man kann die Bohnen zwei, drei aufeinander folgende Jahre auf den gleichen Platz setzen, die Pflanzen werden alsdann wohl nicht so üppig, aber der Ertrag um so befriedigender.

Gewöhnlich setzt man bei uns die Bohnen in der zweiten Hälfte des Mai, und um noch später frische Bohnen zu ernten, kann man sie bis im Juni, Juli und je nach der Oertlichkeit selbst auch noch Anfangs August setzen. Die Bohnen von der letzten Saat werden zum Einmachen benutzt.

Um recht früh Bohnen zu haben, macht man die erste Aussaat in Töpfe und verpflanzt sie später mit dem Ballen in's freie Land; da aber die Bohnen gegen Kälte sehr empfindlich sind und sie schon ein kleiner Frost tödtet, müssen, wenn später wieder kältere Witterung eintreten sollte, die Pflanzen mit Töpfen, Körben ꝛc. zugedeckt werden. Dieses Zudecken mit Töpfen ist freilich sehr umständlich und zeitraubend, allein es ist auf der andern Seite doch auch wieder sehr angenehm, einige Wochen früher als gewöhnlich Bohnen zu ernten.

Zur Aussaat wähle man so viel als möglich jährigen Saamen. Der beste Saame ist derjenige, welcher in den Hülsen und an einem trockenen Orte aufbewahrt worden ist.

Auch zweijähriger Saame, insofern er gut erhalten, ist nicht zu verwerfen, nur soll man denselben ungefähr eine Stunde vor dem Setzen in lauem Wasser aufweichen und wieder an der Sonne trocknen lassen.

Digitized by Google

11. Die niedere Butter-Buschbohne mit schwarzen Kernen taugt nur zum Grünverspeisen, besonders gebraten; man muß die Kerne nicht zu dicht, sowie nicht in feuchten Boden setzen, widrigenfalls die Schoten gerne faulen.

12. Die Comtesse von Chambord Buschbohne oder auch Reißbohne genannt, ist sehr ertragreich; die weißen, kleinen, runden Kerne werden ausgemacht und gedörrt unter dem Namen Suppenböhnli verspeist. Diese Bohne ist wegen ihrer guten Qualität sehr beliebt und ist für die Feldkultur nicht genug zu empfehlen.

Wir kommen nun zur zweiten Art, der Spanischen Feuer- oder Maienbohne (Phaseolus multiflorus).

Von dieser Gattung besitzt man drei spinnende Sorten: es sind dieß die rothe, die weiße und die buntfarbig blühende, welche in unsern Gärten häufig als Zierpflanzen gezogen werden. Die Kerne der weißblühenden Sorte sind ziemlich groß, mehlicht und von guter Qualität, werden aber in der Küche nur als Brei zubereitet; junge Früchte haben einen eigenthümlichen Geschmack.

Was die dritte Art oder die Lima-Bohne (Phaseolus lunatus) anbelangt, die, wie schon bemerkt, nur in ganz warmen Gegenden gedeiht und reift, so wollen wir dieselbe hier nicht näher besprechen.

Kultur. Die Bohnen lieben durchgehend einen leichten, frischen und nahrhaften Boden. Kalter, thoniger und kompakter Boden behagt ihnen nicht so gut.

Für Stangenbohnen wähle man eine offene, möglichst warme und trockene Lage, jedoch geschützt gegen Nord- und Ostwinde. Für Buschbohnen ist die Wahl der Lage

Digitized by Google

nicht von so großer Bedeutung, da solche nöthigenfalls sogar im Halbschatten fortkommen und auch früher bestellt werden können als die Stangenbohnen.

Man kann die Bohnen zwei, drei aufeinander folgende Jahre auf den gleichen Platz setzen, die Pflanzen werden alsdann wohl nicht so üppig, aber der Ertrag um so befriedigender.

Gewöhnlich setzt man bei uns die Bohnen in der zweiten Hälfte des Mai, und um noch später frische Bohnen zu ernten, kann man sie bis im Juni, Juli und je nach der Oertlichkeit selbst auch noch Anfangs August setzen. Die Bohnen von der letzten Saat werden zum Einmachen benutzt.

Um recht früh Bohnen zu haben, macht man die erste Aussaat in Töpfe und verpflanzt sie später mit dem Ballen in's freie Land; da aber die Bohnen gegen Kälte sehr empfindlich sind und sie schon ein kleiner Frost tödtet, müssen, wenn später wieder kältere Witterung eintreten sollte, die Pflanzen mit Töpfen, Körben ꝛc. zugedeckt werden. Dieses Zudecken mit Töpfen ist freilich sehr umständlich und zeitraubend, allein es ist auf der andern Seite doch auch wieder sehr angenehm, einige Wochen früher als gewöhnlich Bohnen zu ernten.

Zur Aussaat wähle man so viel als möglich jährigen Saamen. Der beste Saame ist derjenige, welcher in den Hülsen und an einem trockenen Orte aufbewahrt worden ist.

Auch zweijähriger Saame, insofern er gut erhalten, ist nicht zu verwerfen, nur soll man denselben ungefähr eine Stunde vor dem Setzen in lauem Wasser aufweichen und wieder an der Sonne trocknen lassen.

Digitized by Google

In gewissen Lokalitäten werden die Saamenkerne in 2 bis 2½ Fuß von einander entfernte, nach der Schnur gezogene Reihen gesetzt, ein Kern ungefähr 3 Zoll vom andern entfernt und mit Erde bedeckt.

An den meisten Orten aber setzt man seine Kerne buschförmig. Man macht auf einem ungefähr 4 Fuß breiten Beete gewöhnlich zwei Linien, in welchen man auf eine mäßige Entfernung mit der Hand oder Hacke kleine, nicht zu tiefe Grübchen macht, in welche 4—5 oder 6 Kerne kreisförmig gelegt und leicht mit Erde bedeckt werden. In der freien Mitte dieser Grübchen steckt man alsdann sogleich oder erst nachdem die Bohnen gekeimt haben, die Bohnenstangen (Bohnenstecken). Hat man Holzasche zur Verfügung, so thut man wohl, auf jedes Grübchen eine Hand voll zu streuen. *) Die Kerne dürfen nicht zu tief gelegt werden, weil sie sonst namentlich bei nasser Witterung bald in Fäulniß übergehen. Wenn die Pflanzen 6—7 Zoll hoch sind, werden sie gehäckelt und selbstverständlich vom Unkraut gereinigt.

Die Bohnenreihen sollen die Richtung von Süden nach Norden erhalten, indem bei Reihen von Osten nach Westen die Beete hinter den Bohnen zu viel Schatten erhalten.

Wenn die Stangenbohnen ihre Ranken und die Buschbohnen ihre Knospen entwickeln, kann das Häufeln vorgenommen werden.

---

*) In der großen Kultur ist es zweckmäßig, wenn man abwechselnd ein Beet Bohnen und dann wieder ein Beet Erbsen anbringt um erstern mehr Luft zu verschaffen, was ihren Ertrag erhöht.

Digitized by Google

Die Bohnen wollen Wärme in und außer dem Boden und bei heißen Sommertagen ihre gemäßigte Witterung haben; ist es zu anhaltend trocken, so welken sie und die jungen Blüthen verderben.

Regnet es viel, so fallen die Blüthen ab und es hat mit den Bohnen ein Ende. Sie gerathen daher nicht alle Jahre.

Das Abnehmen der Bohnen soll stets mit einer gewissen Sorgfalt und ja nie, wenn selbe naß sind, vorgenommen werden. Zur Zeit, wo man die jungen Schoten pflückt, finden sich nebst diesen auch wieder Blüthen; die Ranken dieser Blüthen müssen, da diese leicht abfallen, sehr geschont, die Bohnen nicht abgerissen, sondern mit den Fingernägeln abgekneipt werden.

Manche Gärtner finden solche Vorsicht lächerlich, wir können aber aus eigener Erfahrung versichern, daß die Ernte sich vermittelst dieser kleinen Beobachtungen oft um ein Drittheil erhöht.

Bohnen, deren Kerne zum Dürrverspeisen bestimmt sind, läßt man auf dem Stocke abreifen; doch haben neuere Beobachtungen belehrt, daß man klüger handelt, die zu diesem Zwecke bestimmten Bohnenkerne nicht völlig abreifen zu lassen; die Kerne bleiben dann weicher und zarter und haben auch für die Küche mehr Werth.

Am besten ist's, man ziehe die Stöcke aus, ehe selbe ganz ausgetrocknet sind, binde sie in Büschel und hänge diese zum vorläufigen Trocknen an der freien Luft auf; sobald sie ausgetrocknet sind, was, wenn die Witterung günstig ist, nicht lange auf sich warten läßt, werden die Bohnenbüschel,

Digitized by Google

um dem Schwarzwerden der Kerne vorzubeugen, an einem luftigen Orte unter Dach gebracht und dort bis zum Auskernen gelassen.

Die verschiedenen Methoden, Bohnen zu dörren und einzumachen ꝛc. glauben wir als zu weit führend und mehr in den Bereich der Kochkunst gehörend, hier nicht berühren zu sollen.

Bohnenkraut, Saturei, Pfefferkraut.

Sariette.

Satureia hortensis.

Benutzung. Dieses kleine Gewächs besitzt einen gewürzhaften Geruch und starken Geschmack, welche beide sich durch das Trocknen vermehren, weßhalb man das Pfefferkraut als Gewürz zu verschiedenen Speisen, namentlich beim Kochen und Einmachen der Bohnen verwendet.

In der Medizin dient es wie der Thymian und gibt durch Destillation ein scharfes, stark riechendes, ätherisches Oel, sowie es auch zum Gelbfärben geeignet ist.

Zum Trocknen schneidet man das Kraut um die Blüthezeit ab.

Kultur. Dieses Kraut, welches aus dem südlichen Europa in unsere Gärten verpflanzt wurde, vermehrt sich da, wo es einmal angepflanzt wird, stets durch Saamenausfall von selbst. Es bedarf daher keiner eigentlichen Kultur, wenn man nicht vom März an durch wiederholte Aussaaten immer junge Pflanzen haben will. In solchem

Digitized by Google

Falle versetzt man diese später zwischen andere Gemüse, die kein großes Blattwerk bilden.

Sonst wird der Saame im Frühjahr auf eine sonnige Rabatte gesäet und leicht untergerecht.

Borretsch, Gurkenkraut.

Bourrache officinelle.

Borago officinalis.

Benutzung. Dieses Kraut wird sowohl für die Küche als zu medizinischen Zwecken angebaut. An manchen Orten wird es gekocht als Salat genossen.

Man benutzt die Blätter dieser Pflanze, wenn sie noch jung und weich sind, mit andern Küchenkräutern gemischt, als Suppenzuthat. Die blauen Blumen werden zum Dekoriren von Salaten verwendet; auch geben sie einen guten Thee, dienen zum Blaufärben des Essigs und werden von den Bienen fleißig besucht.

Zum Gebrauch in der Medizin werden die Pflanzen in ihrer vollen Blüthe und bei schönem Wetter geerntet und an trockenen Orten aufgehoben.

Die frische, sehr saftige Pflanze riecht eigenthümlich nach Gurken und schmeckt etwas salzig; sie wird als schleimig-kühlendes, erweichendes und entzündungswidriges Mittel gebraucht.

Kultur. Man säet den Borretschsaamen im Herbst und im Frühjahr an eine schattige Stelle im Garten, an eine Mauer oder Hecke; bei allfälliger trockener Witterung wird, um das Keimen der Saamen zu erleichtern, begossen.

Digitized by Google

Es verhält sich übrigens mit seiner Fortpflanzung wie mit der des Bohnenkrautes, und einmal eingebürgert im Garten, wird er bald zum lästigen Unkraut.

Brunnkresse.

Cresson des Fontaines.

Nasturtium officinale.

Benutzung. Die Brunnkresse liefert im Winter und Frühjahr hindurch einen überaus gesunden Salat von recht angenehmem Geschmack; die saftigen Blätter und Stiele derselben haben eine angenehme Bitterkeit und Schärfe, welche beide Eigenschaften aber durch die Kultur sehr gemildert werden.

In den Apotheken wird sie häufig zur Bereitung von Kräutersäften benutzt. Ein Aufguß des Krautes ist gegen Lungenfäule des Viehes gut.

Der Saame kann auch statt des Senfs gebraucht werden.

Kultur. Diese Wasserpflanze wächst in ganz Europa an Quellen, Bächen und Wassergräben wild und wird in der Nähe großer Städte in besonders dazu errichteten Wasserbehältern (Kreßlinge genannt) so häufig und in Menge gezogen, daß deren jährlicher Absatz große Summen Geld beträgt.

Die Vermehrung der Brunnkresse geschieht durch Saamen, besser aber noch durch Zertheilung der Pflanzen, welche man aus den Bächen nimmt und in die eigens dazu präparirten

Digitized by Google

Wasserbehälter, mit wenig laufendem, aufgelösten Kuhmist enthaltendem Wasser, oder an die Ufer von Bächen pflanzt.

Cardon, Cardy.

Cardon.

Cynara cardunculus.

Benutzung. Die Cardons werden ihrer fleischigen Blätterrippen und zarten Stengel wegen, welche als ausgezeichnetes Gemüse geschätzt sind, kultivirt.

Die gebleichten, zarten Stengel, welche im Geschmack viel Aehnliches mit dem gekochter Artischoken besitzen, sind in der That sehr delikat.

Gesotten und mit Essig und Oel angemacht, schmecken sie vortrefflich. Ihr Genuß befördert den Harnabgang und vermindert übelriechenden Athem.

Kultur. Ungeachtet die Cardon schon so lange bekannt und ihre Kultur einfach und leicht, findet man diese Pflanze doch nur selten in unsern Gärten. Sie verdient überall Einführung und wird sich, namentlich in größern Städten, auch wo sie noch nicht bekannt gewesen, einen guten Markt machen, wenn sie richtig kultivirt und gebleicht wird.

Der Grund, warum diese Gemüsepflanze bis dahin nicht mehr Beachtung gefunden, mag wohl darin zu finden sein, daß man einerseits die Stacheln der Pflanze, welche das Besorgen derselben erschweren und sogar gefährlich machen, scheut, andererseits von der Meinung ausgeht, daß die Zubereitung dieses Gemüses eine außergewöhnliche Erfahrung in der Kochkunst erfordere, und daß die Pflanze überhaupt

Digitized by Google

als kostspielig nur für wohlhabende Leute eine willkommene Speise sein könne.

Was die Schwierigkeit der Kultur anbelangt, so sind wir heute derselben enthoben, indem man jetzt mehrere, wenn auch nicht ganz stachellose, doch nur mit schwachen Stacheln versehene Cardon-Sorten besitzt, welche die früheren Unannehmlichkeiten in der Besorgung der Pflanze theilweise beseitigen.

Was die Zubereitung der Cardon in der Küche betrifft, so kann dieselbe auf verschiedene, sehr einfache Weise ohne große Kosten, ja selbst wie die des Mangolds ausgeführt werden.

Die Sorten, welche am meisten Beachtung verdienen, sind:

1. Die Spanische, welche nur mit unbedeutenden Stacheln versehen ist, aber auch nicht sehr gefüllte Rippen hat.

2. Die Cardon von Tours mit Stacheln, welche zwar mit von Handschuhen beschützten Händen besorgt werden muß, dafür aber auch die gefülltesten, vollkommensten Rippen erzeugt.

Die Cardons vermehren sich durch Saamen, welcher in günstigen Lagen im April, besser aber noch erst im Mai, an Ort und Stelle gesteckt wird.

Will man den Saamen sogleich an Ort und Stelle bringen, so werden auf dem zubereiteten, gut gedüngten Land, auf je 3 Fuß Entfernung in jeder Richtung kleine Grübchen gemacht, welche mit guter Erde gefüllt werden, und nachher in jedes dieser Grübchen 3—4 Saamenkerne gesteckt. Wenn die Sämlinge eine Stärke von 3—4 Zoll

Digitized by Google

Höhe erreicht haben, wird die kräftigst entwickelte Pflanze conservirt und die übrigen entfernt.

An Orten, wo man den Verheerungen von Engerlingen und besonders von Maulwurfsgrillen (Werren) ausgesetzt ist, ist es rathsam, seine Sämlinge im Freien vor diesem Ungeziefer zu beschützen, indem man um jede Pflanze eine kleine Einfassung von alten Ziegeln oder Schieferstücken in Form eines Dreiecks in die Erde steckt.

Noch sicherer geht man, wenn man im April eine Parthie Saamen in Töpfen als Reserve setzt, um dann die verlornen Pflanzen wieder durch neue ersetzen zu können.

Während der ersten Monate vegetiren die Cardons nicht besonders stark, man kann daher, um den Platz einstweilen einigermaßen zu benutzen, an den Rand der Cardonbeete Lattich, Salat ꝛc. pflanzen, kurz Gewächse, welche wieder füglich weggeräumt werden können, bevor die Cardon-Pflanzen den ganzen Raum der Beete eingenommen.

In leichtem, lockerm Boden verlangen die Pflanzen ein fleißiges Begießen. Gegen den Monat September, wenn die Pflanze ihre gehörige Ausbildung erreicht, kann man die Bleichung derjenigen Pflanzen vornehmen, welche man zum baldigen Verspeisen bestimmt hat. Zu diesem Zwecke werden die Pflanzen durch Strohbänder, ohne die Blätter jedoch allzu fest zusammenzupressen, eingebunden, und zwar auf die Weise, daß nur noch die obern Theile der Blätter sichtbar und frei sind, nachher werden die Pflanzen gehäufelt.

In 3—4 Wochen sind die Stengel auf diese Art behandelter Pflanzen gewöhnlich weiß und können dann, da sie sich in diesem Zustande nicht sehr lange halten, konsumirt werden. Man darf deßhalb nur nach und nach, und nie

Digitized by Google

mehr Pflanzen auf einmal einbinden, als man bald zu verbrauchen gedenkt.

Bevor der Winter eintritt, werden die Cardons mit den Erdballen ausgegraben und dann in einen nicht zu feuchten, wohl aber dunklen Gemüsekeller gebracht und in den Boden eingeschlagen; sie werden da von selbst weiß und weich, die äußern Blätter bleiben zwar immer ein wenig grün, fallen aber beim Verbrauch weg.

In Ermanglung eines dunklen Kellers halten sich die Pflanzen längere Zeit grün; an solchen Orten ist's am einfachsten, wenn man das Weißwerden der Pflanzen befördern will, sie liegend in die Erde einzugraben und gänzlich zuzudecken, in 14 Tagen bis 3 Wochen sind solche Exemplare gewöhnlich vollständig gebleicht.

Die Cardons sind im Winter sehr empfindlich gegen die Feuchtigkeit; man muß, wo solche vorhanden, die Pflanzen fleißig durchgehen und die von Fäulniß angegriffenen Blätter entfernen; in günstigen Lokalen können die Cardons bis in den März frisch erhalten werden.

In wärmern Gegenden pflanzt man die Cardons auf größere Distanz und pflanzt in die Zwischenräume während des Sommers kleine Gemüse, welche dann bis im Herbst weggeräumt werden. Die Cardons bleiben im Freien; die große Entfernung aber von einer Pflanze zur andern ermöglicht, die Cardonpflanzen gleichsam wie den Sellerie auf eine entsprechende Höhe mit Erde anzuhäufeln und auf diese Weise zu bleichen.

Gebleichte Cardons sollen, wie schon bemerkt, da sie sich in diesem Zustande nicht lange aufbewahren lassen, bald verbraucht werden.

Digitized by Google

Coriander.

Coriandre.

Coriandrum sativum.

Benutzung. Diese allgemein bekannte Gewürzpflanze wächst im südlichen Europa und im Orient wild, und wird ihres gewürzhaften Saamens wegen bei uns häufig in Gärten und Feldern angebaut.

Die Saamenkörner sind gelblich gestreift und haben gleich der ganzen Pflanze frisch einen unangenehmen Wanzengeruch, welchen der Maulwurf so haßt, daß man ihn vertreiben kann, wenn man einige Corianderblätter in sein Loch steckt.

Durch das Trocknen verlieren die Körner diesen Geruch und sind dann ein gutes Gewürz, welches besonders beim Einmachen der rothen Rüben, Gurken u. s. w. in Essig benutzt wird. In der Conditorei werden die Saamenkörner häufig mit Zucker überzogen, und zum Nachtheil der Gesundheit, gelb oder roth gefärbt unter dem falschen Namen Aeniskörner oder Aeniskügelchen verkauft.

Das durch Destillation daraus gewonnene Oel ist als windtreibendes und magenstärkendes Mittel bekannt.

Kultur. Der Coriander stimmt in der Behandlung und im Bedarf ꝛc. mit dem Anis ziemlich überein, säet sich übrigens, wenn einmal im Garten, meistens von selbst aus.

Digitized by Google

Dill.

Anet.

Anethum graveolens,

Benutzung. Der Dill ist ebenfalls eine Gewürzpflanze wie der Anis und Coriander, mit welchen beiden er ziemlich viel Aehnlichkeit hat.

Die im Juni erscheinenden Blumen werden, wie Blätter und Saamen, ihres lieblichen aromatischen Geruches wegen als Gewürze zum Einmachen der Gurken und des Sauerkrautes verwendet. In der Heilkunde wird der Dill häufig in Anwendung gebracht. Die als Dillsaamen bekannten Früchte haben die Heilkräfte des Kümmels und Fenchels; es wird ein hellgelbes Oel daraus gewonnen, welches erwärmende und krampfstillende Eigenschaften hat und gegen Blähungen, Koliken ꝛc. ausgezeichnete Dienste leistet.

Kultur. Wo der Dill einmal angebaut ist, pflanzt er sich durch ausfallenden Saamen von selbst fort. Wo man ihn anzubauen gedenkt, wird der Saame im Frühling oder Herbst unmittelbar an den Standort in gutes Gartenland gestreut ohne einer weitern Pflege zu bedürfen.

Eierfrucht. Eierpflanze.

Aubergine ou Melongène.

Solanum melongena.

Benutzung. Diese aus Central-Amerika stammende Pflanze empfiehlt sich durch ihre schöne Frucht, welche in den südlichen Gegenden häufig angebaut wird und deren Zubereitung dort ziemlich allgemein bekannt ist.

Digitized by Google

In unsern Gärten trifft man dieselbe selten und nur hie und da in herrschaftlichen Gärten an, wo sie oft auch nur ihrer schönfarbigen eiförmigen Früchte halber als Ziergewächs gezogen wird.

In der Küche werden die Früchte auf zwei verschiedene Arten, gebacken oder gefüllt, zubereitet und sollen allerdings eine ziemlich kostspielige, nur für wohlhabende Leute geeignete, aber sehr delikate Speise sein.

Kultur. Diese Pflanze verlangt eine gut gedüngte, reiche Erde und einen sehr warmen Standort, weßhalb man sie bei uns, um einen Erfolg ihrer Anpflanzung zu erzielen, in sonnigen, an Mauern, Wänden 2c. gelegenen Rabatten pflanzt.

Gewöhnlich sind wir hier für ihre Aussaat auf Frühbeete angewiesen, wo man die Saamen in den ersten Frühlingstagen aussäet; bis im Mai besitzt man dann schon ordentlich starke Pflänzlinge und versetzt dieselben dann an den ihnen bestimmten Ort, und vermittelst einiger Pflege, wie fleißiges Begießen 2c., erhält man im August und September schöne Früchte.

Will man die Kultur dieser Pflanze aus wirklich ökonomischer Absicht an die Hand nehmen und vollkommene Früchte erzielen, so sind, nebst fleißigem Begießen mit Düngwasser, gewisse Operationen, z. B. das Ausblättern der überflüssigen Triebblätter und das Zurückkneipen der Haupttriebe, um den Saft der weitern Ausbildung der Früchte zuzuwenden, unerläßlich.

Digitized by Google

Eiskraut. Eispflanze. Eisgewächs.

Glaciale.

Mesembrianthemum crystallinum.

Benutzung. Dieses kleine allbekannte Pflänzchen wird in unsern Gegenden seiner eigenthümlichen wie mit Eistropfen übersäeten Blätter halber gewöhnlich als Zierpflanze gezogen; gleichwohl ist's eine Gemüsepflanze. Man benutzt in der Küche die dicken, fleischigen, kühlenden Blätter als Zuthaten zu Salaten. Auch ersetzt die Pflanze das Portulakkraut und werden die Blätter wie Spinat und Sauerampfer zubereitet; die Pflanzen kommen in Ertrag, wenn sie 1—1½ Fuß lange Zweige haben.

Kultur. Der Eiskrautsaamen wird im Frühjahr in einen etwas mürben, lockern Boden ausgesäet. Die Pflanzen wollen, namentlich so lange sie jung sind, gegen Sonnenhitze und Trockenheit Schutz haben.

Endivien, Sommer- und Winter-Sonnen-Wirbel.

Chicorée. Scaroles.

Cichorium endivia.

Benutzung. Dieses angenehme beliebte Gemüse, welches in der Hauswirthschaft unter unsern verschiedenen Küchengewächsen eine nicht unbedeutende Stelle einnimmt, wird gebleicht und roh als Salat genossen, vorzüglich aber zum Kochen gebraucht und ist alsdann eine zarte, gut und leicht verdauliche Speise; zu bemerken ist, daß man auch von den sogenannten Draschen oder Stielen des in Saamen gehenden

Digitized by Google

Salats gute Gerichte bereiten kann, indem man sie entweder, so lange als sie noch nicht in Blüthe gehen, wie Spargelstengel zu Suppen und Gemüsen zusetzt, oder sie wie Spargeln, wenn sie geschält sind, kocht und mit Fleischbrühe zurichtet, oder endlich auch wie gewöhnlichen Salat mit Essig und Oel zubereitet.

Kultur. Man kultivirt bei uns Sommer- und Winter-Endivien; für erstere vorzüglich die gelben krausen, die grünen krausen und die moosblättrigen; für den Winterbedarf besonders die breitblättrigen, blonden, gelben und grünen. Die Endivien müssen vom Frühjahr an die Sommermonate hindurch mehrmals angebaut werden.

Für den Sommer taugt die breitblättrige, welche auch Eskarol genannt wird, weniger, weil dieselbe namentlich bei trockener Witterung ungeachtet fleißigen Begießens schnell in Blüthenstengel schießt, es sei denn, daß man die Stengel liebt.

Die Endivien-Salate erhalten ihren eigentlichen Werth erst wenn der sogenannte Kopfsalat aufhört, im späten Herbst und im Winter. Ueberhaupt besitzt man jetzt vorzügliche Sorten Kopfsalat für den Sommergebrauch, so daß man wenig mehr Endivien-Salat für diese Periode anpflanzt.

Die Winter-Endivien-Pflanzen verlangen eine reiche, frische Erde und einen eher feuchten als trockenen Standort.

Die erste Aussaat des Saamens findet in der zweiten Hälfte Juni statt; das allzu frühe Aussäen hat gewöhnlich das Aufstengeln der Pflanzen zur Folge. Der Saame soll

Digitized by Google

wo möglich frisch und an einem warmen Ort dünn ausgesäet und die Erde, um das schnelle Keimen der Saamen zu ermöglichen, beständig frisch gehalten werden. Es ist bekannt, daß Pflanzen, die als Sämlinge schnell herangewachsen sind, weniger aufschießen als solche, die sich nur langsam entwickelt haben.

Der Saame wird mit dem Rechen ein wenig eingezogen und mit einer dünnen Schicht guter Erde, oder in Ermanglung von guter Erde mit kurzem Dünger leicht bedeckt.

Wenn die Sämlinge eine Höhe von ungefähr 3 Zoll erreicht haben, werden sie in gut zubereitete Beete in Linien, und weil die Winter-Endivien-Pflanzen sich sehr ausdehnen, auf 12—15 Zoll Entfernung versetzt.

Die Blätter der Setzlinge werden vor dem Setzen um die Hälfte ihrer Länge zurückgeschnitten, ebenso die Spitzen der Wurzeln.

Die Endivienpflanzen lieben Wärme und Feuchtigkeit, es darf, so oft es nöthig, ein fleißiges Begießen mit gewöhnlichem Düngwasser (Gülle, Jauche) nicht unterlassen werden.

Um den Raum zwischen den Endiviensetzlingen theilweise zu benutzen, kann auch Lattich oder Kopfsalat dazwischen gepflanzt werden; nach Entfernung dieser Zwischenpflanzung dehnen sich dann die Endivienpflanzen aus und nehmen bald den ganzen Raum in Anspruch.

Haben die Büsche ihre vollkommene Größe erreicht, so werden sie **gebleicht**, um ihnen ihre schöne weißgelbe Farbe, Zartheit und guten Geschmack zu geben, und zwar wird

Digitized by Google

dieß erzielt, entweder indem man die Pflanzen mit verhältnißmäßig großen, umgestürzten Blumentöpfen deckt, oder indem man, was noch gewöhnlicher ist, die Stauden vermittelst Bast, Binsen oder Stroh zusammenbindet, wodurch ihnen Luft und Licht entzogen werden. Will man die Pflanzen binden, so soll diese Operation bei trockenem Wetter, wenn keine Nässe mehr im Herzen der Pflanze ist, vorgenommen werden.

Die zusammengebundenen Pflanzen müssen bei trockener Witterung gleichwohl noch begossen werden, nur sei man mit dem Begießen vorsichtig, daß die Pflanzen nicht von oben befeuchtet werden, ansonst solche schnell in Fäulniß übergehen. In ungefähr drei Wochen sind die Stauden gewöhnlich bleich und können verbraucht werden.

Will man die Büsche in 6—8 Tagen brauchbar machen und schnell bleichen, so zieht man sie sogleich aus und vergräbt sie verkehrt in die Erde, so daß die Wurzeln in die Höhe stehen.

Die Endivien vertragen die Kälte nicht und müssen daher im Spätherbst herausgenommen und im Keller in Sand oder Erde eingeschlagen werden; auch sollen sie, um das Faulen der Stauden zu verhindern, beim Herausnehmen wo möglich trocken und auch im Keller sehr trocken gehalten werden.

Bekanntlich halten sie sich in feuchten Kellern nicht lange; wer nur solche hat, thut besser, wenn er im Garten über einen warmen geschützten Platz, z. B. an einer südlich gelegenen Mauer, Wand oder sonstigen Gebäulichkeit, verfügen kann, die Endivienstauden dort einzugraben und alsdann mit trockenem Laub gut zu bedecken. Man muß ihnen

Digitized by Google

aber, wohl bemerkt, im Winter so oft es die Temperatur erlaubt, ein wenig Luft geben, indem man das Laub ein wenig auf die Seite schiebt; auf diese Weise conserviren sich die Büsche sehr gut und lange.

Sehr oft hört man im Winter klagen, daß sich der Sonnenwirbel so schlecht halte und schnell faule. Es mögen hier nebst unpassendem Winterquartiere wohl noch andere Fehler begangen werden.

In erster Linie wird der Sonnenwirbel an den meisten Orten zu früh angepflanzt und auch zu früh in's Winterquartier gebracht.

Wir haben schon oft beobachtet, daß die spät im Herbst ausgehobenen und noch nicht ganz vollständig ausgewachsenen Büsche in der Regel sich viel besser wintern, selbst in wenig günstigen Winterlokalen.

Wer daher auf feuchte Lokale angewiesen ist, handelt klüger für den spätern Verbrauch, wenn er seine Setzlinge, statt wie wir angegeben haben (in der zweiten Hälfte Juni), erst in der zweiten Hälfte Juli zieht und aussetzt; solche Stauden sind weniger entwickelt und weniger empfindlich gegen die Kälte, man kann sie länger im Freien lassen, denn sie ertragen ohne Nachtheil 4—5 Grad Kälte, während ausgewachsene Endivien gewöhnlich schon bei 2 Grad Kälte leiden. Zur spätern Aussaat ist der Eskarol von Meaux der empfehlenswertheste.

Um guten Saamen zu ziehen, pflanze man einige überwinterte Exemplare in's Freie, wo sie dann bald in Saamen gehen. Der Saame reift etwas unregelmäßig; man kann die Ernte deßhalb nicht auf einmal vornehmen und muß den Saamen nach Maßgabe seiner Reife abnehmen;

Digitized by Google

es ist dieß wohl eine etwas umständliche Arbeit, allein sie bezahlt sich durch die Produktion eines guten und reellen Saamens.

Die Schnitt-Endivie

oder die sogenannte gelbe, krause Sommer-Endivie (Sommersonnenwirbel) wird an Ort und Stelle, sei es im Wurf oder in Linien, während des ganzen Sommers gesäet. Die jungen Blätter werden geschnitten, treiben wie der Spinat wieder aus und werden übrigens in der Kultur ganz wie jener behandelt.

Endivie (wilde), Cichorie, Wegwarte.

Chicoree sauvage.

Cichorium intybus.

Benutzung. Die jungen zarten Blätter werden im Winter und Frühjahr als Salat verspeist.

An gewissen Orten werden die Wurzeln wie die der Schwarzwurzeln zubereitet und genossen.

Im Großen wird selbe in vielen Gegenden zur Bereitung des Cichorienkaffees angebaut, und läßt man sie zu diesem Zwecke den Winter über im Boden stehen, bis der Frühling wieder schöne Tage bringt; nachher gräbt man sie aus, wascht und schabt sie rein, schneidet und trocknet sie an der Luft, dann werden sie gelinde, gleich dem arabischen Kaffee, geröstet und darauf so lange sie noch etwas warm sind zu Pulver gemahlen.

Digitized by Google

Der Anbau dieses Kaffeesurrogates, das, mit dem ächten Kaffee vermischt, denselben klärt, ihm eine schöne Farbe und einen zarten Geschmack gibt, ist für den Landmann sehr lohnend, indem er den Sommer über in den Blättern, von denen man die untersten immer wieder abnimmt sowie sie sich auszubreiten anfangen, eine reiche Quelle an Viehfutter hat. Die Wurzel besitzt stärkende und auflösende Eigenschaften, leistet daher der Medizin gute Dienste.

Kultur. Man kultivirt verschiedene wilde, von der gewöhnlichen Endivie abstammende Sorten, wie z. B. die großblättrige, die buntblättrige, die lange glattwürzige Magdeburger, dann die große dicke Braunschweiger Sorte; letztere zwei mehr für die Großkultur bestimmt.

Im Garten wird der Saame, um früh jungen Salat zu erhalten, in sonnig gelegene Beete oder Rabatten schon in den ersten Frühlingstagen in Linien gesäet.

Um Wurzeln, welche den künftigen Winter über zur Salatproduktion bestimmt sind, zu erhalten, wird der Saame im April auf gut zubereitete Beete dünn ausgesäet und mit dem Rechen eingezogen. Die Beete werden durch den Sommer gehörig gehäckelt und von Unkraut rein gehalten, und nöthigenfalls fleißig begossen; wenn die Wurzeln eine gewisse Stärke erreichen, werden die Blätter abgeschnitten; nach dem Schnitt wird, falls die Witterung trocken ist, wieder fleißig begossen. Die Blätter läßt man dann bis in den Herbst fortwachsen.

Vom Monat Oktober hinweg können die Wurzeln aus der Erde genommen, die Blätter abgeschnitten, dann die

Digitized by Google

Wurzeln büschelweise zusammengebunden oder nur gedrängt in einen dunklen, wenn möglich warmen Keller in Erde oder Sand eingegraben werden. Bald werden sich, auf diese Weise eingeschlagen, aus den Wurzeln frische, junge, weißliche und zarte Blätter entwickeln, welche während der Winterszeit mehrmals geschnitten als ein sehr gesunder Salat verspeist werden können, und in der Nähe größerer Ortschaften als eine sehr lukrative Winterkultur Beachtung verdienen.

Zur Feldkultur eignet sich die großwurzlige Cichorie am besten. Zu ihrem Gedeihen verlangt sie einen kräftigen Boden, welcher gut zubereitet werden und eine freie Lage haben muß.

Der kleine feine Saame wird im Frühling zeitig ausgesäet und wird beim Aussäen mit etwas Sand vermischt, damit man ihn gleichmäßiger herumbringt, er muß dünn und so weit gesäet werden, daß die Pflanzen ungefähr 6 Zoll weit von einander stehen.

Die Pflanzung soll selbstverständlich vom Unkraut rein gehalten und im Sommer zwei- bis dreimal behackt werden.

Wurzeln, zu Saamen bestimmt, sollen im Herbst in guten Boden versetzt oder in einen trockenen Keller gebracht und erst im Frühjahr wieder versetzt werden.

Erbse.

Pois.

Pisum sativum.

Benutzung. Diese einjährige Pflanze nimmt in unsern Gärten unter den Gemüsen den Ehrenplatz ein.

Digitized by Google

Sie wird im Frühjahr als sehr geschätztes Frühgemüse an sonnigen Lagen, den Sommer über aber im freien Garten als Gemüse und endlich auf Aeckern der Saamen wegen und als Viehfutter gepflanzt.

Man genießt die Erbsen mit oder ohne Schoten; der dürre Saamen wird in der Küche auf verschiedene Weise als eine sehr angenehme und nahrhafte Speise zubereitet; auch kann man die Erbsen zum spätern Gebrauch grün einmachen und conserviren.

Kultur und Sorten. Die Erbsen verlangen im Allgemeinen einen guten, aber nicht frisch gedüngten Boden und bei früher Aussaat in Gärten Schutz gegen ungünstige Witterung.

Die gewöhnlich kultivirte Erbse hat eine Menge Abarten, welche man in zwei größere Kategorien theilt.

Die erste Kategorie umfaßt die sogenannten Auskern- oder Zucker-Erbsen, wovon man in der Küche nur die Kerne benutzt. Die zweite Kategorie enthält die Kiesel-Erbsen, bei welchen die Kerne und weichen Schoten oder Hülsen zugleich genossen werden können.

Man besitzt von beiden Gattungen spinnende Arten, deren Ranken eine gewisse Länge erreichen und an Stäben (Stecken) gezogen werden müssen, sowie man wieder niedrige Sorten hat, welche keine oder nur ganz kurze Reiser oder Stäbe nöthig haben.

Bezüglich der Sorten verhält es sich mit den Erbsen wie mit den Bohnen; Sorten, die in gewissen Lokalitäten die besten Erfolge aufweisen, bleiben an andern, ihnen weniger entsprechenden Oertlichkeiten weit hinter den gehegten Erwartungen zurück. Wir würden daher zu weit gehen, wollten

Digitized by Google

wir alle die angepriesenen Sorten Zucker- und Kiefel-Erbsen ohne Rücksicht der Oertlichkeit verwerfen oder unbedingt empfehlen. Wer sich mit der Erbsenkultur befaßt, wird bald in Erfahrung bringen, ob die oder jene Sorte seiner Oertlichkeit entspricht oder nicht.

Unter den gewöhnlichen Zucker-Erbsen haben sich in Bezug auf Qualität und frühe Reife allgemein bewährt:

1. Die Prinz Albert Erbse, sie ist sehr früh und ergiebig.

2. Die Commenchon-Erbse ist früh und eignet sich, da sie sehr dauerhaft ist, fast in jeden Boden, zugleich ist sie von sehr großem Ertrag.

3. Die Daniel O'Rooke-Erbse, mittelgroß und sehr früh.

4. Die frühe Ulmer blaublühend, sehr reichtragend, nicht empfindlich gegen Kälte.

Ferner 5. die halbhohe Michaux-, 6. die Kurit- und 7. die Ueberfluß-Erbse sind sämmtlich ziemlich früh und ertragreich.

Für die zweite Saison sind 8. die Mark-Erbsen, 9. die Unvergleichliche, 10. die Viktoria-, 11. die Domine-, 12. die Auvergne-Erbse, und für die trockene Jahreszeit 13. die grüne Erfurter-, 14. die Wonderfull- und 15. die Pormino-Erbse von vorzüglicher Qualität.

Unter den spätern Sorten heben wir hauptsächlich 16. die Clamart-, 17. die the Prinz-, 18. die Nordmann- und besonders 19. die englischen Ride von Knight- und 20. die Waterloo-Erbse als sehr empfehlenswerth hervor.

Digitized by Google

In der Kategorie niederer Erbsen verdienen 21. die kleine frühe, 22. die niedere grüne Mammuth-, 23. die niedere holländische, 24. die niedere Bretagner-, 25. die Zwerg-Erbse mit großen Kernen, 26. die Grace-, 27. die Bischofs- und 28. die niedere grüne preußische Erbse volle Anerkennung.

Für die Feldkultur sind, weil sie keine Stäbe oder Reiser brauchen, mithin wenig Arbeit und Pflege bedürfen, nachstehende niedere Sorten am passendsten: 1. die Grace- oder Buchsbaum-Erbse und 2. die Bischofs-Erbse. Will man Reiser anwenden, so taugen 3. die Daniel O'Rooke-, 4. die große Erfurter-, 5. die frühe grüne und 6. die sogenannte Mai-Erbse allenfalls für die große Feldkultur ebenfalls.

Unter den hohen Kiefel-Erbsen sind 1. die englischen weißblühenden Säbel- und 2. die großen englischen Riesen-Kiefel-Erbsen in jeder Beziehung die vortrefflichsten; die rothblühende, viel verbreitete Kiefel-Erbse bleibt in Betreff der Qualität weit hinter diesen beiden zurück.

Von den niedern Sorten Kiefel-Erbsen verdient 3. die frühe holländische, 4. die niedere runzelige Mark- und 5. die gewöhnliche Zwerg-Kiefel-Erbse erwähnt zu werden.

Was den Boden anbelangt, so sind die Erbsen nicht anspruchsvoll. In frisch gedüngtem oder reichem Boden entwickeln sie ein üppiges Wachsthum, produziren aber um so weniger Schoten; man muß den Erbsen im Gemüsegarten immer den am wenigsten fetten Theil des Bodens

Digitized by Google

bestimmen, und wenn man düngen will, stets nur alten, gut verwesten Dünger verwenden.

Zum Setzen wähle man statt ganz frischen am liebsten zweijährigen Saamen, die Pflanzen werden nicht so üppig, wie vom frischen Saamen, setzen aber dafür um so mehr Schoten an.

Man kann den Saamen schon in den ersten Frühlingstagen der Erde übergeben und mit dem Setzen von Monat zu Monat, und mit den spätern Sorten bis Juli fortfahren, um Erbsen vom Mai bis in's Spätjahr hinein zu ernten.

Die spinnenden Erbsen werden beetweise gepflanzt, sei es, daß man die Kerne büschelweise oder in kleine Furchen auf eine verhältnißmäßige Distanz setzt. Die niedern werden hingegen mehr bordürenweise oder denn in ganzen Stücken in's Feld gesetzt.

In warmen, trockenen Lagen ist die Büschelpflanzung, wo in ein Grübchen mehrere Kerne kommen, um so mehr vorzuziehen, weil die Büschel die Frische des Bodens unterhalten. In feuchtem Boden und Lagen ist die Einzelpflanzung der Kerne in Linien dagegen weit zweckmäßiger.

Wenn zu dicht gepflanzt wird, erhält man von seinen Pflanzen nur Laub und Ranken und eine höchst unvollkommene Fruchtproduktion. Auf $3^1/_2$ Fuß breite Beete sollten nie mehr als 2 Linien Büschel Erbsen zu stehen kommen; um den Platz auszunutzen, können, bis die Stauden erstarkt sind, in den Zwischenräumen niedere, schattenliebende Gemüse, wie z. B. Spinat, Schnittsonnenwirbel oder Monatrettige gepflanzt werden.

Digitized by Google

Sobald die Erbsenstauden eine Höhe von 3—4 Zoll erreicht haben, werden die Beete gehäckelt; kommen die Ranken zum Vorschein, so werden die Büsche gehäufelt und den Pflanzen Reiser oder Stäbe beigegeben. Um die Ernte zu beschleunigen, werden an vielen Orten die Ranken oberhalb der dritten oder vierten Blüthe zurückgekneift.

Beete, welche mit Erbsen angepflanzt wurden, sollen vor 2—3 Jahren nicht wieder solche erhalten.

Zu Saamen lasse man vorzüglich die auf den innern Theilen der Büsche befindlichen Hülsen stehen.

Häufig kommt es vor, namentlich in der heißen, trockenen Jahreszeit, daß viele Erbsenpflanzungen von sogenannten Oïdium oder Pilzkrankheiten (Mehlthau) heimgesucht werden. Die Pflanzen werden weißlichgrau und dadurch in ihrer Vegetation gestört, oft auch sterben sie ganz ab.

Wir haben beobachtet, daß die drei oben für die trockene Jahreszeit erwähnten Erbsensorten dieser Krankheit am wenigsten ausgesetzt sind und am besten widerstehen.

In neuerer Zeit sind an verschiedenen Orten Versuche gemacht worden, die mit dieser Krankheit behafteten Pflanzen gleich wie bei Rebkrankheiten mit Schwefelblumen zu bestreuen; dieses Schwefeln hatte die überraschendsten und befriedigendsten Resultate zur Folge, und wo die Krankheit nicht ganz zum Verschwinden gebracht wurde, hat man doch wenigstens dem weitern verheerenden Umsichgreifen derselben ein Ziel gesetzt.

Digitized by Google

Erdbeeren. *)

Estragon oder Dragun-Bertram.

Estragon.

Artemisia dracunculus.

Benutzung. Es ist dieß eine sehr beliebte Gewürzpflanze, welche zur Bereitung schmackhafter Salate oder eines angenehmen Essigs und zum Einmachen der Cornichons (unreifer Gurken) verwendet wird.

Die weichen Theile der Zweige sind diejenigen, welche am meisten Aroma besitzen, weßhalb man dieselben vorzieht.

Um frisches Fleisch von Schmeißfliegen frei zu halten, reibe man das Fleisch mit Blättern von Estragon.

Indem man ganze Pflanzen während einiger Tage in Wassergefässe legt und junge von Erdflöhen geplagte Pflänzchen mit diesem Wasser begießt (wie mit Wermuthwasser), vertreibt man dieses Ungeziefer.

Kultur. Der Estragon ist eine ausdauernde Pflanze, seine Erziehung ist sehr leicht. Man könnte ihn zwar sowohl durch Saamen als durch Zertheilung der alten Stöcke, ja selbst durch abgeschnittene Zweige fortpflanzen, die im Juni und Juli in feuchte Erde gesteckt werden, allein durch seine fortkriechenden Wurzeln vermehrt er sich von selbst stark. Da er große Büsche treibt und immer mehr neue Blätter

*) Eine ausführliche Abhandlung über die Erdbeerzucht befindet sich in meinem Werklein „Schweizerischer Obstgarten 1869" Seite 197.

Digitized by Google

und Triebe macht, je mehr er beschnitten wird, so hat man mit einigen Büschen auf einer Rabatte für den Hausgebrauch genug.

Im Herbst schneidet man die abgestorbenen Stengel über dem Boden weg und legt für den Winter, da er sonst, namentlich in nassem Boden, leicht Schaden leidet, einige Zoll hoch vermoderten Mist oder Laub darauf.

Bei dem Abschneiden der Stengel darf man nicht reißen, weil sonst leicht der ganze Stock herausgeht.

Fenchel.

Fenouil.

Anethum foeniculum.

Benutzung. Die Wurzelsprossen, insbesondere aber die jungen Stengel, wenn sie mit Erde gehäufelt werden und dadurch zart geblieben sind, werden mit Essig und Oel verspeist.

Die unreifen Dolden legt man zu eingemachten Gurken (Cornichons); hauptsächlich ist es aber der Saame des Fenchels, welcher, wie der Dill, mit dem er in Allem ziemlich übereinstimmt, benutzt wird.

In der Heilkunde findet er vielfältige Anwendung.

An vielen Orten wird derselbe dem Mastvieh gefüttert, um dem Fleisch einen angenehmen Geschmack zu geben.

Kultur. Man hat drei Sorten Fenchel: Den gemeinen, den italienischen und den azorischen; der italienische ist der vorzüglichste Fenchel. In Ansehung des

Digitized by Google

Bodens liebt er eine leichte aber nahrhafte Erde. Der Saame wird im April entweder im Wurf oder in Linien und sehr dünn gesäet, eingetreten, bedeckt und leicht begossen.

Sobald man die jungen Pflänzchen mit der Hand fassen kann, werden sie erdünnert, gereinigt und gehäckelt.

Bei trockener Witterung wird fleißig begossen.

Haben die Pflänzchen eine Höhe von 2½—3 Zoll erreicht, so werden sie ausgezogen und auf stark 8—10 Zoll Entfernung versetzt. Nach dem Versetzen werden sie gut angegossen und bei allzu großer Sonnenhitze ein wenig beschattet.

Den Sommer hindurch werden sie vom Unkraut rein gehalten und die Erde zwischen den Pflanzen ein- oder zweimal aufgelockert.

Im August und September wird der Saame reif, was durch die Veränderung der Farbe angezeigt wird.

Die Einsammlung und Reinigung desselben geschieht wie beim Dill.

Will man den Fenchel der Stengel halber ziehen, so ist hiezu der azorische der geeignetste. Die Pflanzen kommen auf 1 Fuß Entfernung zu stehen; bei weiterem Wachsthum werden sie gehäckelt und die Erde nach und nach beigezogen und endlich um auch die Stengel zu weichen angehäufelt.

Der italienische süße Fenchel ist eigentlich zwei- und mehrjährig, erfriert jedoch bei der gewöhnlichen Behandlung im Winter; man muß daher in jedem Frühjahr auf's Neue aussäen, oft vermehrt er sich auch durch Saamenausfall.

Digitized by Google

Gänsefuß.

Anserine quinoa.

Chenepodium quinoa.

Benutzung. Diese in unserer Gegend zwar wenig angebaute Pflanze wird der Blätter und Saamen halber kultivirt.

Die Blätter, welche in der Küche wie Spinat zubereitet werden, sind von sehr guter Qualität; die Pflanze erzeugt im Juni und Juli eine Menge derselben. Nachher beladet sich die Pflanze mit Saamen, welche in südlichen Gegenden in der Conditorei, hier aber mehr als Hühnerfutter verwendet werden. Zu diesem Zwecke muß der Saame gut abreifen und an einem luftigen trockenen Orte aufbewahrt werden, widrigenfalls er leicht schimmlig und zu jedem weitern Gebrauch untauglich wird.

Kultur. Der Gänsefuß gedeiht in jedem Boden. Man säet den Saamen im Frühjahr im Wurf oder in 4—5 Zoll entfernte Linien; der Saame keimt schnell, doch geht die Vegetation zuerst nur langsam vor sich. Im Verhältniß wie die Pflänzchen erstarken, werden sie an den zu dicht stehenden Stellen erdünnert und der Boden gehäckelt. Wenn dann die Pflanzen eine Höhe von 7—8 Zoll haben, wird zum zweiten Mal erdünnert und von jetzt an die ausgezogenen Stöcke in der Küche verwendet, während die stehen gelassenen Stöcke nunmehr nach und nach abgeblättert werden.

Pflanzen, welche man hingegen für Saamen bestimmt hat, soll man nicht abblättern; solche Stöcke erhalten oft

Digitized by Google

eine Höhe von 4—5 Fuß, welche eine verhältnißmäßig nicht unbedeutende Quantität Saamen produziren.

Gurken, Cucumern.

Concombre.

Cucumis sativus.

Benutzung. Außer dem bekannten Gebrauche der Gurken als Salat werden dieselben, namentlich die kleinen, zum Einmachen (Cornichons) und auf mannigfache Weise, besonders in der französischen Küche, zum Kochen benutzt.

Der Genuß der Gurken ist bei weitem nicht mehr so beliebt, wie in frühern Zeiten. Er sagt Leuten mit schwachem Magen nicht wohl zu und erfordert eine starke Verdauungskraft.

Der Saame wird auch häufig in der Medizin verwendet.

Kultur und Sorten. Die Heimat der Gurke ist Ostindien; sie kam gegen das Ende des 16. Jahrhunderts nach Europa, wo sie jetzt weit verbreitet ist und häufig in Mistbeeten, Gärten und an gewissen Orten auf dem freien Felde angebaut wird. Zum guten Gedeihen der Gurke gehört vor Allem aus gutes, fettes und lockeres Land, Feuchtigkeit und Wärme.

Die Anpflanzung geschieht auf verschiedene Weise, je nachdem man frühere oder spätere Früchte haben will, oder je nachdem die Oertlichkeit günstig ist oder nicht.

Digitized by Google

Die eigentlichen Kultivatoren und Liebhaber, welche die Gurken früh haben wollen, säen sie schon im Hornung oder März in warme Frühbeete. *)

Das Land, worauf die Gurken sollen gesäet und gepflanzt werden, erfordert vorerst eine freie offene Lage gegen die Sonne. Im Schatten der Bäume oder Gebäulichkeiten treiben die Gurken wohl große Ranken, setzen aber wenig Frucht an oder stoßen solche hernach wieder ab, besonders aber wollen sie nebst guter Lage einen fetten, lockern, mit gut verwestem Dünger gedüngten Boden haben.

Bei Tröckene ist ihnen ein fleißiges Begießen sowohl mit gewöhnlichem, als auch mit Düngwasser, besonders Taubenkothwasser, höchst zuträglich.

Ist das Land gehörig zubereitet, so werden je nach der Lage Ende April oder Mai auf 2—2½ Fuß Entfernung in die Mitte der Beete kleine Grübchen von ungefähr 1 Zoll Durchmesser gemacht, in welche man noch ein wenig gut verwesten Dünger bringt, mit der Hand andrückt und wieder mit Erde bedeckt, hierauf legt man 4—5 Kerne, welche wieder etwa 1 Zoll hoch mit Erde bedeckt werden. Nach dem Pflanzen sollen die Grübchen noch nicht ganz gefüllt werden, sondern kleine Kessel bilden, welche dazu dienen, beim Begießen das Wasser zu halten.

Wenn die Gurkenpflanzen ihre ersten Blätter entwickelt haben, werden die schwächern Pflanzen ausgezogen und in

*) Wir berühren diese Art Frühkultur als zur Treiberei gehörend nicht weiter, und beschränken uns, unserer gesetzten Aufgabe gemäß, einzig auf die Freilandkultur.

Digitized by Google

jedem Grübchen nur 1 höchstens 2, und zwar die stärksten stehen gelassen.

Bei trockener Witterung unterlasse man ein häufiges Begießen nicht; haben die Pflanzen eine gewisse Entwicklung erreicht, so werden die Ranken oberhalb des zweiten Knotens abgeschnitten, um die Erzeugung von Seitentrieben zu befördern, welche ihrerseits auch über dem fünften Knoten abgeschnitten werden und die schönsten Früchte liefern.

Vielerorts läßt man die Gurken, ohne diese Operation an ihnen vorzunehmen, frei wachsen; allein die Früchte solcher Pflanzen bleiben bezüglich der Vollkommenheit immer hinter ersteren zurück. Nur Einmach-Gurken, Cornichons, werden nicht abgeschnitten.

Fangen die Gurkenranken an auszulaufen, so muß man sie vorsichtig in Ordnung legen, damit sie das Bett gleichmäßig bedecken und nicht wild durcheinander wachsen.

Läßt man sie an beigesteckten Stäben hinaufklettern, so setzen sie gewöhnlich noch mehr Früchte an, als wenn sie auf dem Boden fortranken; in feuchten Lagen ist diese Methode sogar erforderlich.

Bei dem Abpflücken der Gurken muß man vorsichtig sein, daß man keine Ranken zertritt oder zerquetscht, die Früchte nicht gewaltsam abreist und die Ranken nicht aus ihrer einmal gewohnten Lage und Richtung bringt, denn dadurch wird ihre Fruchtbarkeit gestört oder ganz vernichtet.

Zur Saamenzucht sollen nur ganz vollkommene Früchte gewählt und selbe bis fast zum Faulen auf dem Platze liegen gelassen werden; die reifen Saamen wäscht man im Wasser aus und die guten erkennt man daran,

Digitized by Google

daß sie zu Boden sinken. Aelterer Saamen liefert Pflanzen mit reichlicherem Fruchtertrag als frischer.

Während der Vegetation leiden die Gurkenpflanzen oft in kalten Nächten; die Blätter werden bleich und es bildet sich auf ihnen gewöhnlich eine weiße Kruste, welche das weitere Gedeihen der Pflanze sehr gefährdet; man sollte in solchen Fällen seinen Pflanzen durch irgend eine Bedeckung Schutz bieten können.

Unter den auf den Saamenverzeichnissen bezeichneten 15—16 Sorten finden wir die grüne chinesische Gurke und die russische Traubengurke als eine sehr frühe, gegen Nässe und Kälte wenig empfindliche Art bewährt. Die frühe grüne lange, die frühe grüne kleine sind zum Einmachen geeignet. Außerdem gehören auch die frühe weiße holländische, die sogenannten Schlangengurken, die halblange frühe und die grüne und weiße Arnstädter-Riesenschlangengurke zu den bewährtesten Sorten.

Hafer-Wurzel. Weiß-Wurzel.

Salsifis.

Tragopogon porrifolium.

Benutzung. Diese als Gemüse bei Vielen sehr beliebte und als Gewürz zu andern Speisen treffliche Wurzel ist in manchen Gärten kaum dem Namen nach bekannt und verdient doch in der That, überall kultivirt zu werden. Dieses zweijährige Wurzelgewächs kann man verschiedenartig zubereitet für den Tisch benutzen; einmal die weißlichgelben Wurzeln als Gemüse, als Salat und in Suppen;

Digitized by Google

ferner die Saamenstengel (so lange sie noch jung und unter 4 Zoll hoch sind), die man kurz über dem Boden abschneidet und die wie Spargel zugerichtet werden können.

Kultur. Die Kultur ist ganz wie die der Schwarzwurzel, welche weiter unten besprochen wird.

Kaffee- oder spanische Erbse.

Pois chiche.

Cicer arietinum.

Benutzung. Aus den frischen grünen sowohl, als auch aus den dürren Kernen erhält man eine sehr nahrhafte Speise, welche in der Küche verschiedenartig zubereitet in wärmern Gegenden mehr noch als hier sehr geschätzt wird.

Kultur. Die Kaffee-Erbse verdient deßhalb angebaut zu werden, weil sie in Bezug auf Boden weit weniger empfindlich ist als unsere gewöhnlichen Erbsen, und selbst in magerem hitzigem Boden immer noch einen befriedigenden Ertrag abwirft. Ihre Kultur ist die gleiche wie die der gewöhnlichen Erbsen. Zur Erzielung großer Schoten ist hitziger, sandiger Boden dem fetten vorzuziehen.

Die Kaffee-Erbsen, die zum Conserviren bestimmt sind, werden nicht bis zu ihrer vollständigen Reife stehen gelassen; man zieht sie vorher aus, hängt die Stauden an einen beschützten luftigen Ort und läßt die Kerne in den Schoten dort vollständig ausreifen.

Digitized by Google

Knollen-Kapuziner.

Capucine tubereuse.

Tropaeolum tuberosum.

Benutzung. Diese aus Central-Amerika uns zugekommene Gemüsepflanze findet sich noch ziemlich selten in unsern Gärten. Ihre gelben röthlich getigerten Knollen haben viel Aehnlichkeit mit der Birnfrucht, sie sind sehr zierlich und appetitlich.

In der Küche werden sie als Nebengericht, sei es roh wie Rettig, oder dann gekocht zubereitet.

Uebrigens entspricht ihr pikanter pfefferartiger Geschmack nicht Jedermann, weßhalb sie nur in wenig Gärten gezogen wird.

Kultur. In unserm Klima blüht diese Pflanze erst im Oktober und November, man kann also keinen Saamen ernten, und wir sind zur Fortpflanzung dieses Gewächses auf Knollen angewiesen, welche man sich von jeder Saamenhandlung verschaffen kann.

Im Laufe des Monats April werden die kleinen Knollen auf $1^1/_2$ Fuß Distanz 3 Zoll tief, in leichter Erde noch tiefer gesteckt; sobald die Pflanzen in Entwicklung sind, gibt man jedem Stock einen ungefähr 3 Fuß hohen Stab; die Erde wird von Zeit zu Zeit leicht behäckelt und die Pflanzen nöthigenfalls begossen.

Wenn die Pflanzen 1 Fuß Höhe erreicht haben, wird die Erde zu den Stöcken gezogen, um die Ausbildung der Knollen zu befördern; diese Operation kann unter mehreren Malen und im Verhältniß wie die Pflanzen zunehmen, ausgeführt werden. Im November werden die Knollen bei

Digitized by Google

günstiger Witterung aus der Erde gehoben und während einigen Stunden an der Luft getrocknet, nachher an einen trockenen, frostfreien Ort zum Aufbewahren gebracht, wo sie sich bis zum Juni conserviren.

Knoblauch.

Ail commun.

Allium sativum.

Benutzung. Diese Art Lauch ist nicht nach Jedermanns Geschmack und von gewissen Tafeln ist er verbannt, weil sein Geruch und Geschmack sehr stark ist, und weil insonderheit seine Spur aus dem Magen sich auf sehr fatale Weise kenntlich macht.

Indessen ist der Knoblauch gleichwohl unentbehrlich, und ist in vielen Gegenden, namentlich für die Schweinmetzgerei, sehr geschätzt.

Der Knoblauch ist nahrhaft und der mäßige Genuß desselben weckt den Appetit und stärkt den Magen. Ein feiner, zarter knoblauchähnlicher Geruch an vielen Speisen ist indessen auch an leckern Tischen fast unentbehrlich, ja sehr beliebt.

Bei mancherlei Viehkrankheiten und zum häuslichen Gebrauch ist derselbe für die Landleute von hohem Werthe.

Erdflöhe werden damit von den Pflanzen, Kornwürmer von den Fruchtböden, Maulwürfe aus ihren Löchern durch seinen durchdringenden, widerlichen Geruch vertrieben.

Der Pips der Hühner vergeht, wenn man ihre Zunge mit Knoblauch reibt.

Digitized by Google

Endlich wird der Knoblauch in der Heilkunde auf die mannigfachste Weise zu Nutzen gezogen.

Kultur. Man kultivirt den weißen und den rosenrothen Knoblauch; der rosenfarbene ist etwas früher, steht aber in Hinsicht auf Qualität hinter dem weißen zurück.

Der Knoblauch gedeiht fast überall; doch sagt ihm guter, gesunder Boden und mildes Klima selbstverständlich besser zu, als nasser Boden und rauhe Lage. Frischgedüngtes Land ist ihm ebenfalls nicht zuträglich. Da der Saame hier selten reif wird, so geschieht die Fortpflanzung durch die sogenannten Zehen, d. h. durch die Zwiebeln, in welche sich die Knoblauchzwiebel, die aus dem Boden genommen wird, theilen läßt.

Im März werden die kleinen abgelösten Zwiebeln in Linien von ungefähr 4 Zoll Distanz und 3 Zoll tief gesteckt. Sie werden in der Erde bald keimen; nachher müssen die Beete während der Vegetation fleißig gehäckelt, vom Unkraut rein gehalten und bei anhaltend trockener Witterung etwas begossen werden.

Um große Knollen zu erhalten, wird das Laub im Juni ein wenig zurückgekneipt oder die Spitzen geköpft, dadurch konzentrirt sich der Saft in die untern Theile der Pflanze, was viel zur Vollkommenheit der Knollen beiträgt.

Sind die Stengel und Blätter ausgetrocknet, so können die Knollen aus der Erde gehoben werden, was wo möglich bei schöner Witterung geschehen sollte; man läßt dann die Knollen zum Austrocknen einige Tage auf dem Boden liegen,

Digitized by Google

nachher werden sie in Büschel oder Flechten (Zöpfe) ꝛc. gebunden und an einem trockenen Orte im Hause, gewöhnlich in der Küche oder deren Rauchfang, aufbewahrt.

Kohl.

Chou.

Brassica oleracea (var. hortensis).

Benutzung. Diese zweijährige Gemüsepflanze ist unter allen unsern Gemüsearten die bekannteste und nützlichste; sie soll aus England stammen, wo man an gewissen Küsten wilden Kohl antrifft. Die Kultur hat aus diesem eine Menge verschiedener Spielarten erzeugt, welche mit Recht im häuslichen Gebrauch neben der Kartoffel, sowohl für den Menschen wie für das Vieh, als sehr wichtige Gemüsepflanzen betrachtet werden.

Die verschiedenen Gattungen und Spielarten, wie sie heute bekannt und vertreten sind, werden je nach der Oertlichkeit auf die verschiedenartigste Weise für den menschlichen Genuß zubereitet; dieß näher zu erörtern, würde uns zu weit führen. Auch für die Medizin besitzen die verschiedenen Kohlarten wichtige Eigenschaften.

Gattungen und Spielarten.

Man theilt den Kohl in sechs verschiedene Arten ein:

1. In Blattkohl, welcher keine oder nur unvollkommene, kaum bemerkbare Köpfe bildet.

2. In Rübkohl, bei dem der herzförmig aufgeschwollene rübenförmige Stengel genießbar ist.

Digitized by Google

3. In Kopfkohl, welcher aus den Blättern Köpfe bildet.

4. In Blum- und Brokolikohl, von welchen beiden die sogenannten Käse, d. h. die Blumen, genießbar sind.

5. In Kohlrüben oder Erdkohlraben, bei denen weder Blüthen, noch Blätter, sondern bloß die verdickten Wurzeln genießbar sind.

6. In chinesischen Kohl.

Jede dieser Arten enthält wieder eine Menge Spielarten, welche, wie wir bei den Bohnen und Erbsen bemerkt haben, je nach Lage und Boden größern oder geringern Werth besitzen; wir beschränken uns hier auf nur durchgehends anerkannte Sorten jeder Gattung.

Erste Gattung und ihre Spielarten.

Unter diesen verstehen wir den grünen und blonden Blattkohl mit großen Rippen, den Futter- oder Kühkohl, auch Palmkohl genannt. Den Blättli- und Schnittkohl, den Gezweigten- und den Federkohl. Von dieser Gattung sind als Blattkohl der große Baumkohl; als Futterkohl der gezweigte Kohl, Poitou, der gelbe Butter- Schnittkohl und als Federkohl der niedere grüne krause und der sehr grüne feine krause als sehr gute Spielarten bekannt.

Zweite Gattung und ihre Spielarten.

Unter diese Gattung gehört der Rübkohl, bei dem der Stengel anschwillt und über dem Boden eine kugel- oder apfelförmige, oder auch eine oblonge, ovale oder birnförmige Rübe entwickelt. Als gute Spielarten sind der

Digitized by Google

feine frühe Wiener Rübkohl, die weißen und blauen Oberkohlraben, die englischen, die mittelfrühen blauen und weißen Glaskohlraben, die späten großen und die neuen Riesenkohlraben bekannt.

Dritte Gattung und ihre Spielarten.

Diese Gattung enthält die Kopfkohl- und Kabisarten. Sie ist an Spielarten die reichste und theilt man diese wieder in 4 verschiedene Klassen ein, wie z. B.:

In Yorkerkabis, Zentner- oder weißen Kabis, rothen Kabis und Kopfkohl.

Die vorzüglichsten Spielarten der Klasse Yorkerkabis sind: der große und niedere Yorkerkabis, der späte große, der frühe englische Zuckerstock, der Bacalan ꝛc.

Unter der zweiten Klasse (Zentnerkabis) heben wir den Pommerischen, den Schweinfurter-, den ächten Straßburger, den Holländischen, den Vaugirard- und den Winterkabis hervor.

In der dritten Klasse (rother Kabis) sind der frühe und der späte rothe Viktoriakabis, der schwarzrothe rundköpfige Erfurter- und der große blutrothe späte Rothkabis mit Recht als vorzügliche Sorten anerkannt.

In der vierten Klasse (Kopfkohl oder Wirsing) endlich sind: der frühe Zwergkohl, der holländische, der niedere Utrechter-, der Capische als spät, groß und fein gekraust und der Pontoisekohl, eine außerordentlich harte Sorte als sehr empfehlenswerth zu erwähnen. Ferner gehört in diese Klasse der Rosen- oder Sprossenkohl auch Brüsselerkohl genannt, worunter der sogenannte

Digitized by Google

verbesserte mit festen Köpfen und der neue niedere Zwergrosenkohl sehr beliebt sind.

Vom See- oder Meerkohl empfiehlt sich der Schottische als der beste.

Vierte Gattung und ihre Spielarten.

Diese Gattung umfaßt den Blumkohl, den Brocoli- oder Spargelkohl. Von ersterem sind rühmlichst bekannt: der frühe Salomon- und der frühe Haagesche Zwergblumkohl, der mittelfrühe Erfurter, der holländische, der englische, der neue späte von Walchern und der späte Lenormand Blumkohl für die Feldkultur. Vom Brokoli oder Spargelkohl ist der frühe weiße und der englische Mammuth beachtenswerth.

Fünfte Gattung und ihre Sorten.

Unter dieser Gattung sind, wie schon bemerkt, die Erdkohlraben enthalten, worunter die nachstehend bezeichneten Sorten am meisten angebaut zu werden verdienen: Die gelbe feine Schmalz-Erdkohlrabe für die Küche und für Viehfutter und die große Laings-Erdkohlrabe, sowie auch die sogenannte Rothgrauhäutige.

Sechste Gattung.

Der Chinesische Kohl, welcher die ihm angepriesenen Tugenden nicht besitzt, und da seine Blätter viel Aehnlichkeit mit denen des Rübkohls haben, könnte er auch als solcher klassifizirt werden. Uebrigens scheint er hier weder für den Anbau im Garten noch im Feld von großem Werth zu sein. Wir übergehen daher diese Gattung.

Digitized by Google

Kultur der verschiedenen Kohlarten.

Erste Gattung.

Blattkohl. *Chou vert non pommé. Brassica oleracea acephala et foliosa.*

Der Blattkohl ist hauptsächlich zu Winter- und Frühlingsgemüsen bestimmt. Man säet den Saamen erst im Mai. Um starke Setzlinge zu erhalten, werden die Pflänzchen, wenn sie eine gewisse Stärke erreicht haben, erdünnert und dann im Juni auf $2^1/_2$ Fuß Distanz an Ort und Stelle und wo möglich in gut gedüngten Boden verpflanzt. Die fernere Wartung der Pflanzen bis zum Verbrauch besteht im Reinhalten der Beete von Unkraut, Behäckeln des Bodens und ein- oder zweimaligem Begießen der Beete mit Düngwasser (Gülle, Jauche).

Zweite Gattung.

Rübkohl, Oberkohlrabi, Kabisrüben. *Chou rave. Brassica caulo-rapa.*

Man kann die Kohlrüben oder Kohlrabi zu verschiedenen Zeiten des Jahres anbauen; die ersten können schon im März, April ausgesäet werden. 5—6 Wochen nach der Aussaat sind die Pflanzen so weit erstarkt, daß sie ausgepflanzt werden können.

Man setzt sie gewöhnlich in kleine Furchen auf $1^1/_2$ Fuß Entfernung; haben die Pflanzen $^1/_2$ Fuß Durchmesser, so wird die Erde zu den Pflanzen gezogen und die Beete verebnet, um die Rüben in der Entwicklung zu befördern und vor Sonnenhitze zu schützen.

Digitized by Google

Es ist zu bemerken, daß die Rinde des Rübkohls, der Luft und Sonne preisgegeben, bald hart wird, ihre Elastizität verliert, und daß die Rüben dann leicht holzig werden und springen und somit ungenießbar werden. Wird dagegen der Rübkohl gehäufelt, so bleiben die Rüben weich und saftig, springen nie auf und sind somit von höherm Werth. Die Kohlrabi verlangen bei trockener Witterung fleißiges Begießen und dürfen nicht, wie es noch häufig geschieht, abgeblättert werden. Für die Sommermonate ist die neue Riesenkohlrabe, weil sie mehr Hitze erträgt, am tauglichsten.

Dritte Gattung.

Kopfkohl, Kabis. *Chou pommé, frisé et blanc. Brassica oleracea bullata et capitata.*

Die zahlreichen Spielarten des Kopfkohls oder Kabis verlangen, mit Ausnahme des Rosen- oder Sprossenkohls und des Meerkohls, fast alle ein und dieselbe Pflege und Behandlung. Man säet die Kohlsaamen zu zwei verschiedenen Zeiten. Die erste Aussaat wird im Frühjahr vorgenommen, die zweite hingegen im Nachsommer für den Herbstanbau.

Aussaaten für den Frühlingsanbau bestimmt, werden in unserer Gegend im Allgemeinen nicht vor März oder April vorgenommen. Nur in besonders frühen Lagen, auf gut sonnig gelegenen Rabatten ꝛc., wo die Sonnenstrahlen den Boden schnell erwärmen und wo durch Gebäulichkeiten, durch Mauern, Bäume ꝛc. oder die Lage selbst die rauhen Frühjahrswinde gänzlich abgehalten werden, oder wo es auf den Verkauf von Setzlingen abgesehen ist, kann man dergleichen frühere Aussaaten mit Vortheil vornehmen, muß

Digitized by Google

aber dennoch mit Bedeckung aller Art beständig bei der Hand sein, denn solche Erstlinge leiden gar bald Schaden. Der Saame wird also im Frühjahr in gut gedüngte Rabatten und nicht zu dicht gesäet und mit dem Rechen leicht eingezogen, besser aber noch mit guter Erde leicht bedeckt.

Mit Ausnahme von Regentagen werden die Rabatten so oft sie trocken sind begossen. Haben die Saamen gekeimt, so wird, um die Entwicklung und das schnelle Erstarken der Setzlinge zu befördern, mit dem Begießen fortgefahren. Im Verhältniß wie die Setzlinge zunehmen, werden sie, wo es nöthig erscheint, erdünnert und vom Unkraut rein gehalten. Wer sich die Mühe nimmt und die Setzlinge, sobald sie stark genug sind, auf gut zubereitete Beete in 4 Zoll von einander entfernte Linien auf $2^1/_2$—3 Zoll Distanz provisorisch versetzt oder, wie wir schon im ersten Theil bemerkt, verstupft, wird sich für diese Mühe durch den daraus erfolgten Besitz schöner, kräftiger, dauerhafter Setzlinge reichlich belohnt finden. Bei dieser Operation muß man jedoch vorsichtig darauf achten, daß die Wurzeln der Setzlinge ja nicht umgebogen und daß sie wieder bis an den Wurzelstock in die Erde versetzt werden.

Das Verstupfen soll wo möglich bei trüber Witterung vorgenommen und die Erde gut an die Setzlinge gedrückt werden.

Im Laufe des Monats Mai sind nun die Setzlinge so weit erstarkt, daß sie an Ort und Stelle gepflanzt werden können.

Man kann jetzt das zu dieser Pflanzung bestimmte Land in Ordnung bringen, wobei nicht zu übersehen ist,

Digitized by Google

daß alle Kohlarten ohne Ausnahme ein gutes, fettes, dabei aber mildes und lockeres Erdreich erfordern.

Ferner ist es nöthig, daß die verschiedenen Kohlarten beim Verpflanzen selbst hinreichend Raum bekommen und je 2 Fuß Entfernung in den Reihen und zwischen den Reihen selbst haben müssen. Um den Zwischenraum einigermaßen zu benutzen, kann, bis die Kohlpflanzen erstarkt sind, Salat, Lattich 2c. dazwischen gepflanzt werden.

Im Verhältniß wie die Pflanzen wachsen und zunehmen, wird der Boden zwischen den Pflanzen gelockert, das Unkraut entfernt und wenn immer thunlich den Pflanzen eine oder zwei Begießungen mit Jauche gegeben. Man häufelt die Erde nachher in den Reihen so lange an, als es die zunehmende Größe der Pflanzen erfordert.

Die Herbstaussaat nimmt man im Monat August vor, um die Setzlinge im September verpflanzen zu können.

Zu dieser Aussaat wählt man Sorten, die den Winter aushalten und von welchen wir eine frühe Ernte verlangen, wie z. B. den niedern Yorkerkabis, den kleinen Zuckerstock, den Bakalan, den rothen Kabis und den Winterkohl.

Von der Herbstaussaat kann man in Folge unserer verschiedenartigen Höhenlagen keine allgemeine Anwendung machen.

In einigen wärmern Lokalitäten kann jedoch der Herbstanbau obiger Kohlsorten vermöge der günstigen Lage ganz füglich in Aussicht genommen werden und rentirt sich in der Nähe größerer Ortschaften, wo das Gemüse im Frühjahr immer gesucht und theuer bezahlt wird, ganz gut.

Digitized by Google

An andern weniger günstig gelegenen Orten, wo sich der Winter in seiner ganzen Strenge zeigt, kann dagegen kaum an einen Herbstanbau, wenigstens in größerem Maßstab, gedacht werden. Es lohnt sich da, indem die Pflanzungen in dieser Jahreszeit allzu sehr Schaden nehmen, nicht wohl der Mühe und man thut unter solchen Umständen besser, auf die Winterpflanzung zu verzichten.

Zum Herbstanbau bestimmte Saamen werden, wie schon bemerkt, im Monat August gesäet. Der Saame wird, wie bei der Frühlingsaussaat, in gut gedüngte Rabatten und nicht zu dicht gesäet, ein wenig in die Erde gezogen und wenn nöthig begossen, und so wie die Pflänzlinge erstarken, werden sie erdünnert und vom Unkraut rein gehalten. Ehe man die Setzlinge an ihren Bestimmungsort bringt, thut man wohl, wie bei den Frühjahrsaussaaten, sie einige Zeit vorher zu verstupfen; es werden dadurch, wie wir schon oben bemerkt haben, die Setzlinge viel kräftiger und, was für den Herbstanbau sehr wichtig ist, auch viel dauerhafter. Sind die Setzlinge stark genug, was Ende September, oft auch eher, der Fall ist, so werden sie in gut zubereitete Beete auf ungefähr 15 Zoll Distanz verpflanzt. Einmal verpflanzt verlangen die Setzlinge keine weitere Besorgung, ausgenommen beim Eintritt allzu strenger Witterung, wo sie gegen Kälte geschützt werden müssen, indem man sie entweder mit Stroh oder Tannästen leicht bedeckt.

Wenn den Winter hindurch viele Fröste ohne Schnee und im Nachwinter viel Nässe mit häufigen Nachtfrösten abwechseln, so gehen viele Pflanzen zu Grunde und ist es dann gut, wenn man Pflanzen vorräthig hat, um damit

Digitized by Google

nachpflanzen zu können. Wenn im Frühjahr wärmere Witterung eintritt und die Pflanzen zu wachsen anfangen, so pflegt man die Pflanze auf die gleiche Weise, wie wir für den Frühjahrsanbau angegeben haben. Die Pflanzen werden schnell wachsen, oft schon im Mai anfangen sich zu schließen und dann im Juni zum Verbrauch geeignet sein.

Bei Winterpflanzungen bemerken wir stets einen Uebelstand, der den Frühjahrspflanzungen nicht anhaftet, weßhalb diese vor jenen den Vorrang besitzen. Eine gewisse oft große Zahl überwinterter Pflanzen stängeln nämlich im Frühjahr oft auf und bilden Blüthenstengel anstatt sich zu schließen. Solche Pflanzen müssen ohne Weiteres ausgezogen, die Stelle ein wenig mit der Schaufel gelockert und eine andere Pflanze hingepflanzt werden.

Was das Abblatten der Kohlpflanzen betrifft, wobei man, sobald sich die Pflanzen zu schließen anfangen die untersten Blätter wegnimmt, so wird damit den Kohlpflanzen häufig Nachtheil zugefügt, indem man ihnen die zur Ernährung nöthigen Blätter entzieht. Die Köpfe bleiben klein und faulen leicht. Nur gelbe, abgestorbene und von selbst abfallende Blätter dürfen weggenommen werden.

Rosen oder Sprossenkohl. Brüsseler Kohl. *Chou de Bruxelles. Brassica oleracea gemmifera.*

Der Rosenkohlsaamen wird im Frühjahr mit andern Kohlarten in's Freie auf eine sonnig gelegene Rabatte gesäet und dann Ende Mai bis Mitte Juni ausgepflanzt. Die Pflanzen verlangen wenigstens $1^1/_2$ Fuß Entfernung und eine ganz freie Lage. Die Blätter läßt man bis sich die kleinen Köpfchen (Rosen) gebildet haben

Digitized by Google

unberührt, widrigenfalls die Entwicklung derselben gestört wird. Ende August werden die Spitzen (Kopfrosen) theilweise, zum Verbrauche in der Küche, ausgeschnitten. Dieses Ausschneiden der Spitzen soll übrigens schon deßhalb stattfinden, damit sich die Rosen als Köpfchen in den Blattwinkeln desto besser ausbilden können. Die Blätter werden im Oktober, nachdem sich die Rosen als Sprossen ausgebildet, abgeschnitten und können als Viehfutter verwendet werden.

Zum Verbrauch bricht man Anfangs immer die stärksten Köpfchen aus, wodurch dann die übrigen Raum und Nahrung gewinnen. In rauhen Gegenden oder in schneelosen Wintern muß man den Rosenkohl durch Niederlegen oder Einschlagen beschützen, da er sonst leidet. Man kann aber auch den Rosenkohl ohne Weiters im Spätherbst ausheben und irgendwo im Garten an einem beschützten Ort, an einer Mauer oder Wand ꝛc., oder auch im Keller einschlagen.

Man hat gewöhnlichen hohen Rosenkohl von beinahe 3 Fuß Höhe und dann den sogenannten niedrigen; allerdings ist ersterer ergiebiger. Der niedere hingegen liefert schönere und festere Köpfchen und widersteht der Winterkälte viel besser.

Schließlich sei noch zu bemerken, daß der Rosenkohl hier viel zu wenig angebaut und ihm nicht die gebührende Aufmerksamkeit geschenkt wird, denn, abgesehen davon, daß er eines unserer besten Wintergemüse ist, übertrifft der Ertrag einer Rosenkohlstaude denjenigen einer großen Kohlpflanze bei weitem.

Digitized by Google

See oder Meerkohl. *Chou marin. Crambe maritima.*

Die Saamen des Meerkohls werden im März an Ort und Stelle in kleine 1 Zoll tiefe Grübchen gelegt.

Man macht zu diesem Zwecke auf die Breite der Beete 3 Reihen, doch so, daß die Grübchen je 2 Fuß Distanz von einander haben.

Die Beete verlangen ziemlich viel Dünger und sollte demselben, namentlich in bindigem Boden, ein wenig Sand beigemischt werden.

Wenn die Saamen zu keimen anfangen, muß man die jungen Pflänzchen fleißig überwachen, indem ihnen die Blattinsekten sehr auffätzig sind. Wo man solche wahrnimmt, sind die Pflanzen entweder mit Asche zu überstreuen oder dann fleißig zu begießen.

Wenn die Pflänzchen außer Gefahr und erstarkt sind, so werden sie erdünnert; man läßt alsdann in jedem Grübchen höchstens alle 2 Fuß eines stehen, der Boden wird nachher gelockert und das Unkraut entfernt; wie denn überhaupt im ersten Jahr die Wartung des Meerkohls sich einzig auf's Reinhalten der Beete und nöthiges Begießen der Pflanzen beschränkt. Im Herbst wenn die Blätter abgestorben sind, thut man wohl, seine Meerkohlbeete gleich wie die Spargelbeete mit kurzem Dünger zu überlegen, obschon die Wurzeln, welche ausdauernd sind, den Winter auch ohne Bedeckung aushalten.

In den ersten Frühlingstagen des folgenden Jahres wird der ausgewaschene Dünger von den Beeten entfernt und dieselben ein wenig gelockert; wenn die Pflanzen zu treiben anfangen, muß man wieder ein wachsames Auge auf sie haben, damit die Insekten ihnen keinen Schaden zufügen.

Digitized by Google

Während dem zweiten Jahre hat man keine andere Besorgung seiner Pflanzen zu beobachten als diejenige wie im ersten Jahre, die Beete, wenn möglich aufzulockern, vom Unkraut rein zu halten und bei trockener Witterung zu begießen. Wollte hie und da eine Pflanze blühen, so wird der Blüthenstengel weggenommen, denn bei Pflanzen, welche man blühen läßt, wird der Wurzelstock geschwächt und es entwickeln sich die Blätter unvollkommener, wobei zu befürchten ist, im Winter den Wurzelstock zu verlieren.

In Boden, wo der Meerkohl üppig fortwächst, blüht derselbe jedoch im zweiten Jahre nicht bald. Bei Eintritt des Winters wird wieder verfahren, wie im vorhergehenden Jahre. Im dritten Frühjahr, wenn die Blätter sich zu entwickeln anfangen, wird zu den Stöcken Erde beigezogen und die Stöcke im Verhältniß wie die Blätter zunehmen zugehäufelt. Diese Operation wird, wenn die Blätter nachgewachsen sind, wiederholt bis die Anhäufung $1^1/_2$ Fuß und noch mehr erreicht hat.

Nun erst sind die Stöcke zum ersten Mal im Ertrag und die Blätter und Blattrippen sind, gebleicht, dem Spargel ähnlich.

Um nun die jungen gebleichten Sprossen und Blätter von den Stöcken zu schneiden, wird die angehäufte Erde um die Stöcke vorsichtig entfernt und die Blätter über dem Boden abgeschnitten. Wenn dieser erste Schnitt stattgefunden, wird die Erde um die Wurzelstöcke ausgehoben, eine kleine Höhlung um dieselben gemacht und alsdann mit Jauche begossen. Nach einigen Tagen treiben die Stöcke auf's neue, wo man dann obige Operation mit dem Zuhäufeln wieder-

Digitized by Google

holt, und nach einiger Zeit ist man im Stande, einen zweiten Schnitt zu machen.

Nach diesem zweiten Schnitt werden die Beete wieder verebnet und im Laufe des Sommers wie gewöhnlich besorgt.

Besonders ist darauf zu achten, die Pflanzen, welche jetzt, namentlich die schwächern, schon mehr Neigung zum Blühen haben, nicht zur Blüthe kommen zu lassen. Pflanzen, welche man nicht blühen läßt, bleiben immer viel dauerhafter und kräftiger. In den folgenden Jahren wird, um zarte Sprossen und Blätter schneiden zu können, auf die gleiche Weise verfahren.

Eine Meerkohlpflanzung, gehörig behandelt, kann bis zehn und noch mehr Jahre andauern.

An vielen Orten wird die Fortpflanzung des Meerkohls durch Wurzelsprößlinge vollzogen; wir ziehen die Anzucht aus Saamen jener unbedingt vor. Die Pflanzen aus Saamen gezogen werden viel kräftiger, dauerhafter und ergiebiger als die aus Wurzelsprößlingen herangezogenen.

In unsern Küchengärten ist der Meerkohl noch nicht in dem Maße angebaut, wie er es eigentlich verdient, ungeachtet er sozusagen keiner Pflege bedarf und seine Sprossen und Blätter den Spargeln nicht viel nachstehen, wenn sie gebleicht sind.

Vierte Gattung.

Blumkohl. *Chou fleur. Brassica oleracea botrytis cauliflora.*

Der Blumkohl liebt eine mehr feuchte als trockene und gegen Wind geschützte Lage, und einen tiefgründigen,

Digitized by Google

kühlen, eher schweren als leichten und tief gegrabenen, frisch und stark gedüngten Boden.

Man kann, um den ganzen Sommer hindurch bis in den Herbst mit Blumkohl versorgt zu sein, den Saamen zu verschiedenen Zeiten, vom Frühjahr bis Juni und im Herbstanbau aussäen. Die Ende September angebauten Setzlinge überwintern beschützt sehr gut und werden alsdann im ersten Frühjahr, und zwar im April, ausgepflanzt.

Die erste Aussaat kann man so zeitig machen als es die Witterung zuläßt; die zweite Aussaat kann 4—5 Wochen nachher geschehen; die dritte im Juni und die vierte im August und September.

Bei jeder Aussaat muß man besonders darauf sehen, daß die Pflanzen nicht zu dicht bei einander stehen; denn je kürzer und stämmiger die Setzlinge sind, desto bessere Rechnung kann man sich darauf machen, daher denn ein Verstupfen derselben anzurathen ist.

Die Setzlinge verlangen $1^1/_2$ Fuß Entfernung von einander, und mehr als drei Reihen sollen nicht auf ein Beet kommen. Sobald sich die innern Blumkohlblätter anfangen zu schließen, ist dieß ein Zeichen, daß sich die Blumen oder Käse bilden; alsdann werden die Pflanzen noch tüchtig mit verdünnter Kuhjauche oder sonstigem flüssigem Dünger begossen und nachher gehäufelt. Alle zwei Tage wiederhole man die Begießung, wenn möglich mit gestandenem Wasser.

Haben die Käse eine gewisse Größe erreicht, so werden die innern Blätter über ihnen eingeknickt und später, um das Gelbwerden und Auswachsen der Blumen zu verhindern, auch die äußern Blätter halb gebrochen und auf die Blume

Digitized by Google

gebogen, häufig wohl noch mit einem platten Stein beschwert. Vermittelst dieser Vorsicht bleiben die Käse längere Zeit weich, schön weiß und gedrängt.

Unter allen Kohlarten verlangt der Blumkohl die reichlichste Düngung, sowie er auch am häufigsten begossen werden muß, wobei flüssiger Dung am wirksamsten ist und ihm daher am besten zusagt.

Trockene Witterung zur Zeit, wo er seine Blumen oder Käse bildet, vernichtet oft alle Aussicht auf guten Ertrag, wenn nicht anhaltend und regelmäßig begossen wird. Die Blumen bleiben alsdann nicht geschlossen, sondern bilden magere, weitläufige Sträuße und haben beinahe keinen Werth mehr.

Gewöhnlich bekommen die Pflanzen von der spätern Aussaat die größten Blumen, weil die Sonne sie nicht mehr so voreilig treiben kann.

Steht im Spätherbst Frost zu befürchten, so müssen die noch zurückgebliebenen Pflanzen ausgehoben und im Gemüsekeller oder sonstigen passenden Lokalen in Erde oder Sand nicht allzu nahe beisammen eingesetzt und feucht gehalten werden, wo sie, wenn's nicht zu sehr an Licht gebricht, noch fortwachsen und nach und nach verbraucht werden können.

Brocoli oder Spargelkohl. *Chou broccoli. Brassica oleracea botrytis.*

Der Broccoli oder Spargelkohl ist ein nicht sehr bekanntes, aber für wärmere Gegenden gutes Gemüse; er ist dem Blumkohl nahe verwandt und ein wirkliches Winter-

Digitized by Google

gemüse, nicht so schmackhaft wie der Blumkohl, aber auch in Bezug auf Wartung nicht so delikat.

Er liebt einen frischen und feuchten Boden.

Im Juni oder Juli wird der Saame in ein feuchtes Land gesäet und sobald die Pflänzchen stark genug sind, werden sie auf gut gedüngte und zubereitete Beete auf die gleiche Distanz wie der Blumkohl versetzt.

Da sie gern feucht stehen, lieben sie ein öfteres Begießen. Nach dem Versetzen kann man, um das Land in etwas in Ertrag zu bringen, Ackersalat oder Spinat dazwischen säen.

Im Spätjahr, wenn Fröste bevorstehen, werden die Pflanzen ausgehoben und bis zu den untersten Blättern an einen wo möglich beschützten Ort nahe aneinander in die Erde eingeschlagen und mit trockenem Laub oder Stroh bedeckt. Die Vegetation stellt sich bald wieder ein, und die Pflanzen sind nun der Kälte weniger ausgesetzt.

So oft es die Witterung erlaubt, sollte man nicht ermangeln, den Pflanzen Luft und Licht zu geben; auf diese Weise behandelt kommt der Broccoli im Frühjahr schon früh in Ertrag. In England, dessen Klima für diese Kultur sehr günstig ist, wird der Broccoli in großartigem Maßstab angebaut, wozu hauptsächlich der weiße Mammuth-Broccoli sehr geschätzt und verwendet wird. Man kann den Saamen auch mit andern Kohlarten im Frühling aussäen und die Setzlinge im Mai auspflanzen.

Digitized by Google

Fünfte Gattung.

Erdkohlraben, Bodenkohlraben. *Chou navet. Brassica napus esculenta.*

Der Saame wird im April mit den andern Kohlarten in ein mittelmäßig gedüngtes Land gesäet und wie andere Kohlsetzlinge besorgt. Mit dem Aussetzen der Setzlinge, zumal wenn sie auf's Feld kommen, muß man nicht zu sehr eilen, sondern zuwarten, bis die Wurzeln die Dicke einer Kielfeder erreicht haben.

Beim Versetzen müssen die Wurzeln ein wenig zurückgeschnitten werden, damit sie mehr in die Dicke wachsen.

Die Setzlinge pflanze man in Reihen auf $1^1/_2$ Fuß Entfernung in jeder Richtung.

Will man die Kohlraben für die Küche benutzen, so muß man sie während der Vegetation mit Erde behäufeln, damit sie nicht über die Erde hervorwachsen, sonst werden sie oben holzig und unschmackhaft.

Ende Oktober oder Anfangs November werden sie ausgehoben und entweder im Keller oder, nachdem man ihnen die Kronen abgeschnitten, im Freien in die Erde eingeschlagen, da sie nicht leicht vom Frost leiden. Zur Saamenzucht werden die rundesten und größten Exemplare ausgewählt.

Dieses für den Landmann so vortreffliche und nützliche Gemüse wird in unserer Gegend viel zu wenig angebaut, und doch ist's ein ebenso ausgezeichnetes Wintergemüse für den Tisch, als auch ein vorzügliches Milch- und Mastfutter für das Rindvieh. Das Fleisch der Erdkohlraben ist sehr zart und von angenehmem Geschmack, wenn sie den Winter

Digitized by Google

über im Keller aufbewahrt werden. Setzt oder schlägt man sie im Garten nahe bei einander in die Erde, so kann man im Frühjahr die jungen Blätter schneiden und ein recht wohlschmeckendes Gemüse davon bereiten, welches den Spinat noch übertrifft.

Kohlsaamenzucht.

Mit der eigenen Saamenzucht kommt bei den Kohlarten im Allgemeinen nicht viel heraus; sie ist meist sehr unsicher, daher nicht zu empfehlen, so daß man am besten daran thut, den Saamen zu kaufen. Wir übergehen daher diesen Artikel ohne nähere Besprechung.

Aufbewahrung und Verwendung der verschiedenen Kohlarten.

Die Gattung Blattkohl, wie Winter-, Feder-, Schnitt- und Palm- oder Futterkohl wird gewöhnlich als Wintergemüse und zum Abblättern bestimmt angebaut.

Man benutzt die Seitenblätter während des Winters. Die Spitzen oder Kopfrosen schneidet man aber erst im Hornung, März oder April; diesen läßt man drei bis vier Blätter stehen, um den Saft diesen Theilen zu erhalten.

Vermittelst dieser Zugblätter erhält man sogenannte Auswüchse, welche sehr geschätzt sind und ein gesundes Gemüse liefern.

Der Federkohl kann schon, wenn etwas früh angebaut, Anfangs und Mitte Winter zu Nutze gezogen werden.

Die Kohlraben oder der Rübkohl sind von reellem Werth und fein, wenn die Rüben bloß die Hälfte ihrer erreichbaren natürlichen Größe erreicht haben; später haben

Digitized by Google

sie schon einen fast zu starken Kabisgeschmack. Ist's aber auf große Rüben abgesehen, so kann man die Pflanzen bis September oder Oktober stehen lassen; alsdann werden sie ausgehoben; die Blätter, gutes Viehfutter, werden abgeschnitten und die Rüben selbst zum spätern Gebrauch im Keller oder in Gruben aufbewahrt.

Beim Kopfkohl und seinen Spielarten läßt sich die Zeit der Reife weniger leicht bestimmen, es hängt dieselbe wesentlich von der Reifezeit der verschiedenen Arten, vom Klima und Boden ab. Sobald die Hauptblätter ihre Ueppigkeit verlieren, matt und gelb werden, darf man annehmen, daß der Kohl reif ist und zum Gebrauch verwendet werden darf. Kohl, welchen man im Spätjahr zur Aufbewahrung bestimmt, kann am sichersten auf folgende Weise längere Zeit frisch conservirt werden: Wenn derselbe ausgehoben wird, was gewöhnlich im Laufe vom Oktober oder November geschehen kann, nimmt man ihm die äußern größten Blätter weg, nachher bereitet man einen Platz im Freien zu, am besten gegen eine Mauer, wo möglich unter Dach und gegen Westen oder Norden gelegen. Man legt die Kohlpflanzen sammt den Wurzelstöcken (Storzen) nahe aneinander auf den Boden, den Kopf gegen Norden gekehrt, und wenn eine Linie gelegt ist, werden die Wurzeln mit Erde zugedeckt; nachher wird eine zweite Linie gelegt und zwar auf die Weise, daß die Köpfe der zweiten Linie auf die Wurzeln der ersten zu liegen kommen, und so wird fortgefahren bis aller Kohl placirt ist, indem man zugleich Sorge trägt, die Wurzeln gut mit Erde zu decken. Bei Eintritt des Winters wird dann das Ganze mit trockenem Laub oder Stroh reichlich überdeckt. Wenn die Witterung es erlaubt, wird hie und

Digitized by Google

da ein wenig gelüftet; überhaupt erhält eine fleißige Lüftung die Kohlköpfe besser und verursacht, daß sie keinen unangenehmen Geschmack annehmen; auf diese Weise besorgt, lassen sie sich sehr lange aufbewahren.

Eine andere Methode, den Kohl aufzubewahren und zu überwintern, welche in einigen Gegenden ziemlich allgemein ist, besteht darin, daß man die Kohlpflanzen sammt Wurzeln in Gruben (Furchen) aufrecht- oder schiefstehend, eine Kohlpflanze neben die andere stellt und dann die Stöcke bis an den Wurzelhals mit Erde, aus der zweiten Grube oder Furche gehoben, bedeckt und so fortfährt, bis alle versorgt sind. Nachher wird über das Ganze ein niederes Gerüst angebracht, auf welches man, um den Kohl gegen Kälte und Schnee zu beschützen, Stroh oder Laub schüttet.

Eine ebenfalls sehr praktische Manier, Kohl längere Zeit frisch zu erhalten ist, wenn man im Spätjahr im Garten oder sonst an einem passenden Ort, wo man den Kohl zu überwintern gedenkt, auf den Boden zuerst eine Lage Reisigwellen (Holzbüschel, Wedelen) legt; auf diese Schichte Reisig werden dann die Kohlpflanzen, den Kopf nach unten gerichtet, Stück an Stück gestellt; das Ganze wird, sobald die Kälte eintritt, mit Stroh oder auch Laub bedeckt, welche Bedeckung je nach der Witterung vermehrt oder vermindert werden kann. Die Holzunterlage hat zum Zweck, das Faulen der Kohlköpfe zu verhindern, was um so eher möglich ist, da die Köpfe nicht direkt auf den Boden zu liegen kommen und die Feuchtigkeit Abzug hat.

Rother Kabis insbesondere überwintert sich am besten, wenn man ihn in nicht zu nassem Boden im Freien in Gruben, den Kopf nach unten gekehrt, eingräbt. Im Früh-

Digitized by Google

jahr, wenn man denselben, im Verhältniß wie man ihn gebrauchen will, aushebt, entfernt man die äußern faulen Blätter, und die innern, welche ein hübsches Roth zeigen und allerdings etwas härter und saftloser sind als im Herbst, werden konsumirt.

Ein weiteres allbekanntes Mittel endlich, den Kohl und Kabis für den spätern Gebrauch aufzubewahren, ist das Einmachen mit Salz, sei es blattweise als Sauerkohl oder geschnitten als Sauerkabis, Sauerkraut. Die Vortheile und die Pflege, welche bei dieser Arbeit, soll sie entsprechend ausgeführt werden, zu berücksichtigen sind, wollen wir, weil nicht hieher gehörend nicht näher erörtern.

Will man die Dauer der Blumkohlköpfe durch spätere Pflanzung verlängern, so werden die Blumkohlpflanzen, deren Blumen sich eben entwickeln wollen, sammt dem Wurzelstock ausgehoben und im Keller oder sonst in einem zu diesem Zweck geeigneten Lokal bis an den Hals in gute Erde eingegraben und denselben, so oft es die äußere Temperatur erlaubt, Luft und Licht gegeben.

Um spät abgeschnittenen Blumkohl noch längere Zeit aufzubewahren, werden in einem luftigen Keller oder sonstigen dazu geeigneten Lokal an in der Höhe befestigten Latten auf ungefähr $1^1/_2$ Fuß Entfernung Haken oder Nägel angebracht und die Blume mit einem $^1/_2$ Fuß langen Strunk nebst den innern Blättern, welche zum Schutze der Blume dienen, versehen, mit Schnüren an benannten Haken oder Nägeln, den Kopf nach unten, aufgehängt. Die Tage, wo es nicht nebelt und nicht regnet und die äußere Temperatur nicht unter 0 Grad R steht, wird das Lokal so viel möglich

Digitized by Google

gelüftet und die Blumenköpfe von Zeit zu Zeit von allfällig angegriffenen Theilen gereinigt.

Während der Blumkohl auf diese Art aufbewahrt wird, wird er wohl ein wenig welk und trocknet ein wenig ein, allein wenn man denselben vor dem Verbrauch ein oder zwei Tage lang in frisches Wasser legt, erholt er sich bald wieder. Begreiflich besitzt Blumkohl, welcher längere Zeit so aufbewahrt wird, nicht mehr die Qualität wie frisch geschnittener.

Die Aufbewahrung endlich der Erdkohlraben bietet nicht die geringste Schwierigkeit dar; man nimmt dieselben, sobald Fröste zu befürchten sind, aus der Erde, und zwar wo möglich bei trockener Witterung; man läßt sie dann zum Abtrocknen einige Zeit auf dem Boden liegen, nachher bringt man sie in einen Keller oder eine Grube und schichtet sie so, daß die Luft zwischen den Wurzeln durchzirkuliren kann; da dieselben mehr gegen die Wärme als gegen die Kälte empfindlich sind, so wird, wenn es die Witterung nur irgend erlaubt, öfters und viel gelüftet.

Krankheiten und schädliche Insekten.

Sämmtliche Kohlarten sind gewissen Krankheiten unterworfen, welche ihr Wachsthum hemmen und stören und die Pflanzen verkrüppeln machen.

Es sind hauptsächlich die Kröpfe und Auswüchse, die sie bisweilen an den Strünken bekommen und die von einem Insekt, einer Art Wespe herrühren, welche mit einem Legestachel in den Strunk sticht und zugleich ihre Eier hineinlegt, woraus Würmchen (Maden) entstehen, die sich immer tiefer in den Strunk hineinfressen und vom Safte der

Digitized by Google

Pflanze sich nähren. Es entsteht dadurch eine Störung und Unordnung in der Saftzirkulation, welche sich größtentheils auf die innere Verletzung wirft, indem die Natur sie zu heilen sucht. Es bilden sich dadurch an diesen Stellen Wülste und Auswüchse, die man Kröpfe nennt.

Alle bisher gerühmten Mittel blieben ohne Erfolg; das beste und sicherste ist, daß man gesunde und starke Setzlinge erzieht und das schnelle An- und Fortwachsen derselben zu befördern sucht, da alle Insekten ihre Eier vorzüglich in schwächliche Pflanzen legen.

Ferner macht sich dieses Uebel auch fühlbar, wenn man mit dem Pflanzlande nicht abwechselt, sondern seine Kohlpflanzen Jahr für Jahr immer auf ein und dasselbe Land bringt, oder wenn mit frischem, strohigem Mist gedüngt wird.

Endlich wird auch das etwas tiefe Setzen und starke Anhäufeln der Erde dieses Uebel theilweise beseitigen helfen oder auch gar nicht aufkommen lassen.

Oft kommt es, namentlich in heißen und zugleich feuchten Sommern vor, daß sich die Vegetation der Kohlpflanzen übermächtig entwickelt und die Stengel, ohne daß sich Köpfe bilden können, aufschießen. Diesem Uebel kann am sichersten und einfachsten Halt geboten werden, wenn man die Wurzelstöcke von der angehäufelten Erde entblößt und die weichen Theile des Stengels der Luft aussetzt, oder es wird an dem obern Theil des Stengels ein kleiner Einschnitt gemacht, in welchen man ein Stückchen Holz schiebt, um das Schließen der Wunde zu verhindern, oder auch man zieht die Stöcke aus ihrer natürlichen Lage auf die

Digitized by Google

Seite, um die Wurzeln einigermaßen zu lockern und bloß zu legen und die Vegetation zu hemmen.

In Jahren, in denen sich öfters heiße und dann wieder regnerische Tage einstellen, oder wo man mit hitzigem leichtem Boden zu thun hat und wo, um der Tröckene entgegen zu wirken, übermäßig begossen werden muß, kommt es sehr oft vor, daß Kohlköpfe in Folge dessen aufspringen, sich aufschließen, öffnen, was namentlich bei regnerischer Witterung dann bedeutend überhand nimmt und das Faulen derselben zur Folge hat.

Man kann hier am besten entgegenwirken, wenn man die Kohlköpfe vermittelst Tüchern oder auch nur Kohlblättern, welche man auf die Köpfe legt, während den Mittagsstunden bedeckt.

Eine nicht minder lästige Plage an den Kohlpflanzungen sind die Erdflöhe, namentlich bei trockener, heißer und schwüler Witterung. Um sie abzutreiben, ist das gewöhnliche Mittel, die Pflanzen fleißig zu begießen (wie denn überhaupt die Nässe der größte Feind dieser Thiere ist, weßhalb sie auch durch andauernden Regen leiden) und sie dann nach dem Begießen mit Asche, Gyps, Kalkstaub oder noch besser mit Tabakstaub zu bestreuen.

Man kann sie auch wegfangen, wenn man auf die Beete oder Rabatten zwischen die Reihen mit Theer oder sonst mit einer klebrigen Substanz (Wagensalbe) bestrichene Papierstreifen oder Holzschindeln legt, dann mit einem grünen Laubzweig über die Pflanzen hinstreicht; die Erdflöhe hüpfen davon und bleiben an der harzigen Schmiere hangen. Das Zweckmäßigste aber ist, daß man seine Pflanzen möglichst schnell erzieht, damit sie den Erdflöhen, wie man

Digitized by Google

sagt, aus den Zähnen wachsen. Dessen ungeachtet fällt dieses Ungeziefer die jungen Aussaaten oft schon in ihrem ersten Entstehen an und zerstört sie.

Ein zwar altes, aber nicht minder probates und durchgreifendes, dabei einfaches Mittel und welches viel zur Vertilgung der Erdflöhe angewandt wird, ist, daß man die Sämlinge mit Wasser, das man mit einem Aufguß von Wermuth, Knoblauch, Tabak, rother Bertramwurzel (Pyrethrum, aus dessen Saamen das persische Insektenpulver bereitet wird) oder endlich mit Seife vermischt worden ist, begießt. Mit dieser Auflösung, die den Pflänzchen nicht schadet, begießt man das Land, wenn der Saame eben aufgegangen ist oder sobald man merkt, daß die Keime aus der Erde hervorbrechen wollen, und man wird darauf die Pflanzen bald gänzlich von diesem verderbenbringenden Insekte gesichert sehen.

Die Blattläuse thun den Kohlgewächsen, besonders den Saamenstengeln, oft vielen Schaden. Man nennt sie gewöhnlich Mehlthau, weil die Stellen, an denen sie sitzen oder gesessen sind, mit mehlartigem Staube überzogen sind, der aber nichts anderes ist, als der ausgetrocknete Honigthau und Saft der Pflanze, der durch eine unordentliche Saftbewegung (entweder wenn es regnet und dabei die Sonne scheint, oder wenn auf kühle Tage heiße Nächte folgen) durch die Poren der Blätter austritt. Aber nicht nur diesem Safte gehen die Blattläuse nach, sondern sie saugen auch weiter hin aus den Rippen und Blättern der Kohlpflanzen den Saft aus, so daß die Blätter leiden und abstehen. Die Blattläuse vermehren sich zu Millionen; sobald man sieht, daß sich diese Insekten einfinden und ansetzen, muß man

Digitized by Google

den angegriffenen Theil abbrechen oder man kann auch die Pflanzen begießen und dann mit Asche, Staub von Tabak, Gyps, Schwefelblumen ꝛc. bestreuen und diese Operation einige Mal wiederholen.

Körbel. Kerbel- oder Körbelkraut.

Cerfeuil commun.

Anthriscus cerefolium.

Benutzung. Es ist ein bekanntes Suppen- und Gewürzkraut mit stark aromatischem, süßlichem Geruch; man bedient sich desselben, um viele Speisen zu aromatisiren, auch wird es als Salat verspeist.

In der Heilkunde wird dieses Kraut auch zu Nutzen gezogen.

Kultur. Man kultivirt nebst dem gewöhnlichen noch das gefranzte krause und das spanische immerwährende Körbelkraut.

Das krause Körbelkraut ist für den Hausgebrauch vorzuziehen, nur besitzt es die Untugend, schnell Blüthenstengel zu bilden und gegen den Temperaturwechsel etwas empfindlich zu sein.

Das Körbelkraut gedeiht fast in jeder Lage und in jedem Boden, mit Ausnahme des allzu leichten, wo es schnell Blüthen treibt. Am besten behagt ihm eine schattige, frische Lage.

Man säet den Körbelkrautsaamen unter verschiedenen Malen des Jahres und entweder im Wurf oder in Linien. Im ersten Frühjahr säet man ihn gewöhnlich an eine sonnige

Digitized by Google

Mauer-Rabatte und später von Zeit zu Zeit wieder, aber alsdann an nördlich oder schattig gelegene Stellen, um die Pflanze der Sonnenhitze zu entziehen, welche das Kraut plötzlich zum Blühen bringt und zum Gebrauch unbrauchbar macht. In leichtem, hitzigem Boden wird der Saame festgetreten und nachher ein wenig mit kurzem Mist oder dgl. bedeckt und fleißig begossen.

Die Septemberaussaat ist für den Winter- und Frühlingsverbrauch bestimmt und die ergiebigste und dauerhafteste, wenn die Pflanzen gegen die vorkommenden Wechsel der Winterwitterung beschützt werden.

Zur Fortpflanzung wähle man nie von Frühlings- oder Sommerpflanzen geernteten Saamen, denn derselbe ist, da derartige Pflanzungen, wie schon bemerkt, schnell in Blüthe übergehen, nicht wohl brauchbar. Guten Saamen erhält man von den Herbstpflanzungen, die den Winter überstanden haben.

Frischer, auf vollkommenen Dolden gesammelter Saamen ist allem andern vorzuziehen. Die krausblättrige Sorte sollte, da sie gern ausartet, von Zeit zu Zeit versetzt werden, um guten Saamen zu erhalten.

Kürbis.

Courge, Potiron, Citrouille.

Cucurbita pepo u. melopepo.

Benutzung. Die Kürbisse werden bei uns selten gegessen, dagegen gibt es Gegenden, wo dieselben auf verschiedene Arten gekocht und zubereitet gern verspeist werden.

Digitized by Google

Mit Milch und Eiern gekocht, oder auf irgend eine andere Art zubereitet, geben sie guten, nahrhaften Brei. Junge, kleine Kürbisse, die nach dem Abwelken der Blüthe gebrochen werden, kann man wie Gurken mit Essig einmachen und verspeisen. Der aus gekochten Kürbissen ausgepreßte Saft gibt durch allmäliges Abdampfen einen angenehmen Syrup, der noch zu Zucker abgedampft werden kann. Die Saamenkörner geben ein kräftiges Mehl zu Backwerken ꝛc. In der Heilkunde wird der Kürbis ebenfalls zu Nutzen gezogen.

Kultur. Der Kürbis stammt gleich den Gurken und Melonen aus den warmen Ländern, liebt wie dieselben anhaltende Feuchtigkeit und ist gegen Kälte besonders empfindlich.

Der Kürbis kann ohne viele Mühe angebaut werden, verlangt aber ein stark gedüngtes und fettes Land; am besten gedeiht er auf alten Mist- oder Composthaufen, welche sonnig liegen. Gegen Ende April oder Mai, wenn die Spätfröste nicht mehr zu befürchten sind, öffnet man auf 7–8 Fuß Entfernung in jeder Richtung kleine, 1½ Fuß Durchmesser und eben so viel Tiefe haltende Grübchen, welche man zu ⅔ mit gut verwestem Stalldünger anfüllt und mit dem Fuß ein wenig eintritt. Auf diesen Dünger wird eine 2 Zoll hohe Schicht gute fette Erde gebracht; nachher macht man mit der Hand eine kleine Höhlung und legt dann 2—3 Saamenkörner kreisförmig hinein.

Die Saamenkörner werden vollends mit Erde bedeckt, und um das Keimen zu befördern angegossen.

Digitized by Google

Sobald die Pflanzen zum Vorschein kommen, hat man dafür zu sorgen, daß die Schnecken, welche ihnen sehr aufsätzig sind, die jungen Pflanzen nicht verderben.

Wenn die ersten Blätter gut entwickelt sind, werden die schwächern Pflanzen ausgezogen und in jedem Loch nur das stärkste Exemplar stehen gelassen und, wenn es nöthig wird, fleißig begossen. Ist's nicht auf große Früchte abgesehen, so läßt man der Pflanze ihren freien Lauf. Hält man aber umgekehrt auf wenige aber um so größere Früchte (wie z. B. beim Centnerkürbis), so läßt man jeder Pflanze nur eine, höchstens zwei Früchte. Man muß deßhalb sobald diese zwei Früchte angesetzt und sicher sind, die Hauptranke über dem zweiten oder dritten Blatt oberhalb der zweiten Frucht zurücknehmen, d. h. wegschneiden.

Die Blätter, welche die Früchte beschatten, läßt man sorgfältig stehen, denn sie sind zum weitern Gedeihen der Früchte unentbehrlich.

Kürbispflanzen auf solche Weise behandelt und beschnitten, bedürfen nicht die oben angegebene Distanz eine von der andern, sondern können füglich näher zusammengepflanzt werden.

Viele Kürbisliebhaber geben sich die Mühe, die Ranken ihrer Pflanzen zu markottiren, indem sie dieselben von ihrer Entwicklungsstelle an bis zur Frucht ein- oder zweimal unter einem Knoten einschneiden, in die Erde senken und mit Haken befestigen; begreiflich bilden sich an den operirten Stellen neue Wurzeln, welche die Alimentation der Pflanze und Früchte bedeutend vermehren, ja nahezu verdoppeln.

Haben die Früchte einmal eine gewisse Größe erreicht, so werden die Pflanzen mit an der Sonne gestandenem

Digitized by Google

Wasser, in welchem gewöhnlicher Geflügelmist oder Guano aufgelöst worden, von Zeit zu Zeit begossen und den Früchten ein Bretchen, ein Ziegel oder flacher Stein untergelegt, damit sie unten auf dem nackten Boden nicht anfaulen. Im September oder Oktober, wenn die Kürbisblätter weiß werden und absterben, können die Früchte weggenommen und an einem trockenen, selbst warmen Orte bis weit in den Winter aufbewahrt werden.

Die vorzüglichsten Sorten sind: Der Melonen-Zentner-Kürbis, der weiße Zentner, der große grüne spanische, die Valparaiser- und zum jung verspeisen der englische Mark-Kürbis.

Lauch. Porro.

Poireau, Porreau.

Allium porrum.

Benutzung. Der Lauch ist ein beliebtes, in den meisten Küchengärten mit Sorgfalt angebautes Küchengewächs, das einen eigenthümlichen Geruch hat. In der Küche benutzt man ihn als Zuthat zu Suppen, zu verschiedenen Fleischspeisen, Salat ꝛc., doch darf man ihn nur mäßig anwenden, da er den Magen bald beschwert und schwächend auf die Augen wirken soll. Die Medizin betrachtet ihn als harntreibend, Auswurf befördernd und erweichend.

Kultur. Man kultivirt gewöhnlich den großen Sommer-, den kurzen dicken und den gelben Poitou-Lauch, dessen Blätter schilfartig sind.

Der Lauch liebt eine gut gegrabene und gedüngte Erde.

Digitized by Google

Der Saame wird schon früh im Frühling ausgesäet und leicht mit dem Rechen in den Boden gezogen. Sobald der Saame gekeimt hat, werden die jungen Pflänzchen an den zu dicht stehenden Stellen erdünnert und später gehäckelt und bei trockener Witterung fleißig begossen.

Wenn die Pflänzchen die Dicke eines Federkiels erreicht haben, werden sie ausgehoben. An dem für sie bestimmten Platz werden nur 1/2 Fuß weit von einander entfernt, reihenweise mit einem Setzholz 2—3 Zoll tiefe Löcher gemacht; in diese Löcher werden die Setzlinge versenkt und zwar ohne die Erde anzudrücken, indem die Setzlinge vermittelst Begießen eingeschlämmt werden. Bei trockener Witterung wird fleißig und zuweilen mit Düngwasser begossen.

Während der Vegetation werden die Blätter, namentlich die untern, zwei oder dreimal zurückgeschnitten, was das Dickwerden des Stengels zur Folge hat. Gegen den Herbst ist der Lauch reif, man hebt den für den Winterbedarf bestimmten aus der Erde und gräbt ihn im Keller oder sonst an einem passenden Ort bis an die Blätter in Sand oder Erde ein. Die übrigen Stengel, besonders wenn es Winterlauch für den spätern Gebrauch ist, halten den Winter sehr gut ohne Schutz im Freien aus.

Liebesapfel.

Tomate. Pomme d'amour.

Solanum lycopersicum.

Benutzung. Die Früchte dieser Pflanze, welche in reifem Zustande eine hochrothe Farbe haben, und Säure,

Digitized by Google

Schleim und Zucker enthalten, dienen hauptsächlich zu Saucen, zum Einmachen und bei der Zuckerbäckerei. In Italien gibt es fast keine Mahlzeit ohne diese Frucht.

Kultur. Dieses Gewächs liebt eine sonnige, warme Lage und eine leichte nahrhafte Erde. Der Saame wird im Frühling an Ort und Stelle oder zum spätern Versetzen an eine beschützte warme Lage gesäet.

In den südlicheren Gegenden verlangt die Pflanze sozusagen keine weitere Pflege, während wir sie in unsern Gärten an Mauern, Wänden ꝛc. ziehen und als Spalier behandeln müssen.

Der Saame wird nur leicht bedeckt und, um das Keimen zu beschleunigen, feucht gehalten.

Die Pflanzen werden, wenn sie 2—3 Zoll Höhe haben, erdünnert und auf je $1^1/_2$ Fuß Distanz 2—3 Stücke stehen gelassen oder versetzt. Sobald sich die ersten Früchte entwickelt haben, werden die Spitzen der Zweige zurückgekneipt und die Seitentriebe gänzlich weggeschnitten, um den Saft zu Gunsten der Früchte zu konzentriren, und später, wenn die Früchte Mühe haben zu reifen, werden auch die Blätter zum Theil entfernt, um dadurch die Früchte gänzlich dem Einfluß der Sonne auszusetzen.

Die großfrüchtigen verdienen am meisten Beachtung.

Liebstöckel oder Eppichwurzel.

Liveche.

Ligusticum Levisticum.

Benutzung. In verschiedenen Gegenden, namentlich im Norden, wird dieses Gewächs als Gewürzpflanze

Digitized by Google

zum Küchengebrauch in Gärten angebaut. Macht man die Wurzel mit Salz und Essig ein, so hat man einen vorzüglichen Salat. Die ganze Pflanze riecht eigenthümlich scharf, sellerieartig und unangenehm. Sie schmeckt gewürzhaft und besitzt einen gelben gummiartigen Saft, welcher dem der Heilwurz (Agathaphytum) ähnlich ist.

Die Pflanze selbst ist eigentlich mehr ein offizinelles Gewächs, welches in der Heilkunde benutzt wird und dem Landmann bei vorkommenden Viehkrankheiten gute Dienste leistet. Wurzel und Saame wirken schleimauflösend und werden bei verschiedenen Krankheiten, besonders bei Koliken, mit Erfolg angewandt.

Die Wurzel schrumpft beim Trocknen sehr ein; sie ist dann schwammig, runzelig, außen braun, innen weißlich; ihr gewürzhafter Geschmack ist anfangs süßlich schleimig, dann etwas bitter und brennend gewürzhaft; sie enthält ätherisches Oel, Weichharz und bitteren Extractivstoff, wodurch sie sehr kräftig auf die Unterleibsorgane, das Haut- und Nervensystem wirkt.

In der Apotheke wird sie gewöhnlich unter dem Namen Eppichwurzel verkauft.

Kultur. Für den häuslichen Gebrauch reichen eine oder zwei Pflanzen im Garten angebaut hin. Die Fortpflanzung geschieht durch Saamen, die, sobald sie reif sind, in eine gut umgegrabene Erde gebracht werden. Die Pflanze macht übrigens in Bezug auf Boden keine großen Ansprüche und gedeiht überall.

Digitized by Google

Linse.

Lentille.

Ervum Lens.

Benutzung. Diese Pflanze, in Deutschland, Italien und Frankreich häufiger als hier angebaut, eignet sich eigentlich mehr für die Feld- als für die Gartenkultur. Ihre trockenen Saamen sind sehr gesucht und werden als Mehl in der Küche zu Brei und Suppen und als Gemüse auf verschiedene Weise zubereitet und sind als äußerst nahrhaft anerkannt. In der Heilkunde bedient man sich der Linse zu Salbekompositionen.

Das Stroh ist grün und gedörrt ein gutes Viehfutter.

Kultur. Man kultivirt vorzüglich die gewöhnliche helle breite und die kleine weiße Linse.

In trockenem Klima will die Linse einen Thon- und in feuchtem einen leichten Boden haben. Ihre Kultur ist namentlich da am Platze, wo die Felder für den Getreidebau nicht kräftig genug sind.

Majoran, Wurstkraut, Dosten.

Marjolaine.

Origanum mayoranum.

Benutzung. Diese bekannte und beliebte Gewürzpflanze wird bereits allgemein in unsern Gärten gezogen und zur Würze in der Schweinmetzgerei sowie verschiedener Speisen verwendet.

Digitized by Google

Wegen ihrer schleimauflösenden und schweißtreibenden Eigenschaften ist sie sehr geschätzt. Sie enthält viel ätherisches Oel und hat einen starken, durchdringenden, gewürzhaften Geruch und Geschmack und findet auch äußerlich viele Anwendung. Die stark gewürzhaft riechenden Blüthenähren kommen nebst dem obern Theil der Stengel als die ächten cretischen Dosten im Handel vor.

Kultur. Man zieht den gewöhnlichen und den Wintermajoran. Der Saame des Majorans, welcher gewöhnlich nur als einjährige Pflanze behandelt wird, wird in der zweiten Hälfte Mai auf ein sonnenreiches Beet oder eine Rabatte gesäet; der Saame wird ganz leicht mit Erde bedeckt und feucht gehalten. Wenn die kleinen Pflanzen versetzbar sind, können sie entweder auf ihrem Saamenbeet auf 5—6 Zoll Raum erdünnert stehen bleiben, oder man versetzt sie auf ein besonderes Beet in der angegebenen Entfernung. In Töpfen läßt sich der gewöhnliche Majoran gut an einem frostfreien Ort zur Saamenzucht überwintern.

Was den Winter-Majoran betrifft, so ist er im Geruch etwas schwächer, ist aber deßwegen geschätzt, weil er unsere Winterkälte aushält und in jeder Jahreszeit Majoran für die Küche liefert. Dieser wird am sichersten im Frühjahr durch Vertheilung der Stöcke fortgepflanzt.

Wenn der Majoran einen halben Fuß hoch ist, kann er über der Hälfte der Höhe, am besten Morgens, abgeschnitten und im Schatten getrocknet werden; er treibt dann von Neuem aus und kann weiterhin, so oft er groß genug ist, bis in den Herbst abgeschnitten werden.

Digitized by Google

Mangold.

Bette, Boirée.

Beta vulgaris.

Benutzung. Die Blätter und die ausgewachsenen Rippen dieser Pflanze geben in verschiedener Zubereitung ein vorzügliches Gemüse. Als Futterpflanze wird sie öfters abgeblättert und besonders zum Mästen der Schweine verwendet.

Die Medizin schreibt dem Mangold kühlende und erweichende Eigenschaften zu.

Kultur. Unter den verschiedenen Spielarten kultivirt man vorzüglich den gelben, weißen, grünen und rothen, den breitrippigen Sommer- und den gelben krausen Sommer- und Winter-Schnittmangold.

Der Saame wird im April und Mai in eine gut gedüngte Erde gebracht, am besten in Reihen. Um die jungen, dem Spinat ähnlichen Blätter zu benutzen, kann man sie schneiden oder wo die Saamen zu dicht aufgehen verziehen.

Um große Blattrippen zu erhalten, versetzt man stärkere Mangoldsetzlinge auf besondere Beete, auf ungefähr 2 Fuß Entfernung in 3—4 Reihen, welche dann wie die Kohlarten behandelt werden.

Zur Saamenzucht läßt man, da sie sehr viel Saamen tragen, im zweiten Jahre ein paar Pflanzen stehen, und zwar hauptsächlich diejenigen, welche die größten, vollkommensten Blätter und die breitesten Rippen haben.

Digitized by Google

Meerrettig.

Raifort sauvage. Granson.

Cochlearia armoracia.

Benutzung. In der Küche wird der Meerrettig auf verschiedene Weise benutzt. Gewöhnlich verspeist man ihn zum Fleisch, mit Zucker, Mandeln u. dgl. oder auch bloß in Fleischbrühe gekocht, oder gerieben und mit Essig und Oel angemacht.

Man kann ihn frisch nur vom Herbst bis zum Frühjahr haben, weil er in der Regel, wenn er einmal treibt, nicht mehr so kräftig und schmackhaft ist.

Als Wurzel benutzt man den Meerrettig vorzüglich zum Einmachen der Gurken.

In der Oekonomie bedient man sich eines Meerrettig-Wassers, um die Milch vor dem Einfluß der Gewitter zu bewahren.

Der Meerrettig ist magenstärkend und gesund, wie er denn überhaupt in der Medizin auch eine Rolle spielt. Die für den Sommergebrauch bestimmten Wurzeln nimmt man im Frühjahr aus dem Boden, zerschneidet sie in kleine Stückchen und trocknet sie.

Kultur. Der Meerrettig gedeiht namentlich in schattiger Lage und in einem feuchten, lehmartigen, fetten Boden.

Die Fortpflanzung erfolgt in der Regel durch Nebenwurzeln oder durch die Kronen der dicken Wurzeln, welche man einige Zoll lang abschneidet und sogleich in den Boden steckt. Im April werden dann die Seitenwurzeln, welche womöglich stark sein müssen, von allen Zweigwürzelchen und

Digitized by Google

Wurzelansätzen befreit und auf $1^1/_2 - 2$ Fuß Entfernung reihenweise, schrägliegend in tiefgegrabene und am besten das Jahr vorher gut gedüngte Beete in die Erde gelegt, so daß das obere Ende der Wurzel immer noch einen Zoll unter die Erdoberfläche zu liegen kommt.

Im Laufe des Sommers werden die Beete vom Unkraut rein gehalten und behackt, im Juli oder August werden die Setzwurzeln an den obern Theilen von der Erde entblößt und dann von sämmtlichen Nebenwurzeln befreit, damit diese nicht zum Nachtheil der Hauptwurzel zunehmen, wodurch jene verzweigt würde. Der Meerrettigpflanze läßt man im Sommer nur eine Krone, höchstens zwei stehen, ansonst die Blättermasse allzuviel Nahrung verbraucht.

In ganz günstigen Boden und Lagen erreichen die Wurzeln oft schon im ersten Jahr die gewünschte Größe und können alsdann verbraucht werden; gewöhnlich aber ist man genöthigt, zwei, ja oft drei Jahre abzuwarten, ehe die Wurzeln zum Verbrauch kräftig genug sind. Zu diesem Zwecke soll man drei Beete oder Pflanzungen haben, um jedes Jahr an einem Orte Wurzeln ausgraben zu können.

Haben die Wurzeln die gewünschte Dicke, so werden sie Ende Oktober durch tiefes Rigolen des Bodens ausgegraben, wobei das kleinste Stück Wurzel sorgfältig zusammengelesen wird, da es sonst beim spätern Wiederaustreiben leicht zum lästigen Unkraut wird.

Der Meerrettig besitzt die Untugend, daß er, wo er einmal eingewurzelt ist, wuchert und sich bald so stark vermehrt, daß er fast nicht mehr zu vertilgen ist; man thut deßhalb wohl, wenn man ihm in der kleinen Kultur in einer abgelegenen Ecke des Gartens seine Stelle anweist.

Digitized by Google

Wer übrigens seinen Meerrettigbau gut einrichtet und seinen Ueberfluß davon verwerthen will, dem wird sich das Land reichlich verzinsen.

Melde, Melle, Garten-Melde, Garten-Ampfer.

Arroche de jardin.

Atriplex hortensis.

Benutzung. Die Pflanzung, Erziehung und Benutzung dieses Gewächses ist wie die des Spinats. Die frühzeitig abgeschnittenen jungen Blätter werden wie Spinat als Gemüse gekocht. Man mischt die Blätter in der Küche auch unter die des Sauerampfers, um die diesem eigene ätzende Säure zu schwächen.

Der Saame erregt in Menge genossen Erbrechen.

Stengel, Blätter und Blüthen lassen sich in der Färberei benutzen.

Kultur. Man hat drei Sorten Melde, die sich jedoch nur in der Farbe der Blätter unterscheiden, wie z. B. die purpurrothblättrige Melde, welche mehr als Zierpflanze angebaut wird, dann die gelbe und die grünblättrige; die gelbe Sorte verdient in der Küche den Vorzug.

Diese Pflanze gedeiht fast in jedem Boden.

Wer dieses Gemüse den Sommer durch häufig genießen will, der muß vom April an alle 14 Tage eine kleine Anpflanzung machen. Es ist nicht nöthig, besondere Gartenländer damit zu versperren, man kann die Melde, da sie nicht lange dauert, unter die gelben Rüben, Kohlpflanzen ꝛc.

Digitized by Google

ausſprengen. Da ſie den Winter aushält, kann man den Saamen noch im ſpäten Herbſt zum Frühlingsgebrauche ausſäen.

Ungeachtet der Saame bald ſeine Keimkraft verliert, iſt es nicht nöthig, immer um friſchen Saamen beſorgt zu ſein, man muß nur Acht haben, daß der Wind den Saamen, welcher leicht ausfällt, nicht im ganzen Garten herumſtreut.

Um den Saamen zu gewinnen, werden die Stengel von ſchönen kräftigen Pflanzen, ſobald ſelbe gelb zu werden anfangen, abgeſchnitten und zum Ausreifen auf Tüchern oder dgl. m. der Sonne ausgeſezt oder an einem luftigen Ort aufgehängt.

Meliſſe. Citronen-Meliſſe.

Mellisse, Citronelle.

Melissa officinalis.

Benutzung. Dieſe Pflanze, welche im ſüdlichen Europa wild wächst, wird bei uns meiſt ihres lieblichen citronenartigen Geruches wegen im Garten als Hausarzneipflanze gezogen. Die friſchen Blätter, welche einen erquickenden, angenehmen Geruch beſitzen, werden noch ehe die Pflanze blüht bei trockenem Wetter und während des Sommers 3—4 Mal geſammelt, ſchnell, wenn möglich an der Sonne oder bei künſtlicher Wärme getrocknet und, um ihre Kraft nicht zu ſchwächen, an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Sie geben einen angenehmen Thee, der Blähungen vertreibt und den Magen ſtärkt. Durch Deſtillation erhält man daraus den Meliſſengeiſt, das Meliſſenöl und

Digitized by Google

Melissenwasser, welche da angewendet werden, wo aromatisch reizende Mittel zu gebrauchen sind.

Kultur. Die Pflanze läßt sich sowohl durch Saamen, als durch Zertheilung der Wurzeln fortpflanzen.

Ein leichter und fetter Boden sagt ihr am besten zu. Im April wird der Saame gesäet und den aufgegangenen Pflanzen 2 Zoll Raum gegeben; im Herbst werden dieselben verpflanzt. Sowohl die gesäeten als die durch Zertheilung gewonnenen Pflanzen müssen, weil sie sich sehr ausbreiten, 1 Fuß weit von einander gesetzt werden. Alle 3 – 4 Jahre sollte man die Pflanzen zertheilen und wieder versetzen. Die Stengel sterben im Herbst ab; sie werden dicht über dem Boden abgeschnitten und die Pflanzen durch Ueberstreuen der Beete mit guter Erde gedüngt.

Melone. Zucker-Melone.

Melon.

Cucumis melo.

Benutzung. Die Melonen sind schätzbare Gartenfrüchte. Man genießt selbe roh, sei es mit Salz und Pfeffer, wie es im Süden üblich ist, oder mit Zucker.

Fleisch und Rinde liefern eine sehr gute Confitüre. Das Fleisch dieser Früchte ist saftig, zuckerhaltend, süß, aber sehr kühlend, sogar kältend und verursacht daher leicht Kolik und Krämpfe.

Personen von reizbarer, hitziger, blutreicher Natur und gutem Magen können die Melonen, mit Maß genossen, höchst willkommen sein, während sie delikaten ältern Leuten von kälterem Temperament und schwächlichem Magen sehr

Digitized by Google

schädlich sind. Die öligen süßlichen Kerne werden in der Medizin zu kühlenden Getränken (Orgeat), zu Emulsionen u. dgl. gebraucht.

Kultur. Die Melonen, aus Asien stammend, sind eigentliche Treibbeetgewächse für unsere Gegend und unser Klima, doch lassen sie sich, mit Ausnahme weniger Sorten, auch im freien Lande erziehen und bietet ihre Kultur durchaus nicht die Schwierigkeiten, welche man ihr beilegt.

Man theilt die Melonen in drei Hauptklassen: 1) sogenannte Netzmelonen, 2) Cantaloups und 3) glattrindige Melonen: alle drei Klassen enthalten wieder eine Menge verschiedener Spielarten.

Unter der ersten Klasse sind besonders die rothfleischige maraichère-Melone, die Zucker-Melonen von Tours und von Langeais, die große längliche Melone von Honfleur, die Zucker-Melone mit weißem Fleisch, die kleine runde Ananas, die Archangel- und die Gramonter-Melone zu empfehlen.

Unter den Cantaloup-Melonen sind die frühe kleine orange, die ganz frühe englische, die Cantaloup von Carmes und die Cantaloup Prescott mit schwarzweißem Grund hervorzuheben.

Von den flachen oder glattrindigen verdienen die weiß- und rothfleischige Maltheser-, die amerikanische Muskat-, die wohlschmeckende und die Wasser-Melone oder Pasteque (welche übrigens wegen ihres wässerigen faden Geschmackes nicht Jedermann entspricht) Beachtung.

Die besten Sorten zur ersten Aussaat sind die Zucker-Melonen von Tours oder die Cantaloup Prescott.

Digitized by Google

Soll die Melonenzucht im Freien günstige Erfolge haben, so wähle man im Garten die wärmste, sonnenreichste und die geschützteste Lage. An den Stellen, wo man die Melonenkerne hinlegen will, werden ungefähr auf 3 Fuß Entfernung kleine 2 Fuß Durchmesser haltende Erhöhungen (Hügelchen) von gut verwestem Stalldünger mit Laubmischung angelegt und festgetreten; dann wird das Ganze 5—6 Zoll hoch mit guter, nahrhafter Erde bedeckt. In der Mitte dieser Hügelchen werden nachher kleine Grübchen gemacht, in welche man dann im Laufe des Monats Mai, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, 5—6 Kerne kreisförmig, die Spitze nach oben gerichtet, steckt und wieder ein Zoll hoch mit Erde zudeckt. Zu bemerken ist noch, daß man immer 4—5 Jahre alte Kerne verwenden sollte, denn Pflanzen von älterem Saamen setzen in der Regel leichter Früchte an, als solche von frischem Saamen.

Da die Nächte um diese Jahreszeit bisweilen noch frisch und kalt sind, so thut man wohl, diese Melonenhügel mit Glasglocken oder in Ermanglung derselben mit Körbchen oder mit Tannenzweigen zu bedecken. In einigen Tagen werden die Melonenkerne keimen; von den aufgehenden Pflanzen werden auf jedem Hügel nur die zwei stärksten conservirt und die übrigen entfernt. Sobald diese zwei Pflanzen 4—5 Blätter entwickelt haben, wird die junge Ranke oberhalb des zweiten Blattes zurückgeschnitten und nachher die Pflanze wieder ein wenig bedeckt. Dieses erste Zurückschneiden hat zur Folge, daß der Saft in dem untern Theile der Pflanze concentrirt wird und jede Pflanze zwei kräftige Nebenzweige, welche die eigentlichen Fruchtzweige sind, entwickelt; haben diese die Hälfte der Hügelchen über-

Digitized by Google

schritten, so werden sie wieder ein wenig mit dem Messer eingestutzt. In Folge dieser zweiten Operation entsprießen gewöhnlich am Wurzelstock der Pflanze mehrere Triebe, welche man aber als unnütz sorgfältig wegnehmen muß.

Hat die Hauptranke den Fuß des Hügels erreicht, so wird sie an den Spitzen wieder ein wenig zurückgenommen, nachher aber ihrem freien Wachsthum überlassen.

Die Erde um die Melonenpflanzen wird jetzt wieder ein wenig — aber mit Sorgfalt — gelockert, alsdann mit kurzem Stroh oder Strohdünger überlegt und so oft es nöthig wird begossen; die Glasglocken dagegen oder die sonstige Bedeckung werden, da jetzt die Pflanzen ihrer nicht mehr bedürfen, gänzlich weggenommen.

Im Verhältniß wie die Pflanzen zunehmen, wird auch der Boden zwischen den Melonenpflanzen gehäckelt und gelockert und ebenfalls mit kurzem Stroh überlegt.

Sind die Früchte so weit herangewachsen, daß sie die Blumen abgeworfen haben, so lasse man jeder Pflanze bloß 3—4, höchstens 6 Früchte und schneide die übrigen weg.

Ist's auf große Früchte abgesehen, so lasse man im äußersten Fall nur zwei Stücke stehen. Sind die Früchte über die Hälfte ausgewachsen, so lege man unter dieselben Ziegel- oder Schieferstücke, damit sie nicht auf dem bloßen Boden aufliegen; die Einwirkung der Sonne auf sie wird dadurch erhöht und die Reife beschleunigt.

Bei trockenem Wetter ist ihnen um Mittagszeit ein Ueberbrausen der Blätter mit an der Sonne gestandenem Wasser höchst willkommen; die Pflanzen werden viel dauerhafter, üppiger und gesünder.

Digitized by Google

Ein Kennzeichen ihrer Reife ist neben ihrem merklich stärkeren Geruch, den man schon weit vom Beet entfernt bemerkt, die Wahrnehmung, daß der Stiel rundherum sich von der Frucht lösen will; man nimmt alsdann die Früchte am besten zur Morgenszeit ab, da sie zu dieser Tageszeit den stärksten Geruch besitzen und noch nicht an der Sonne stark ausgedünstet haben. In den ersten Tagen nachdem sie abgenommen sind, sind die Früchte am wohlschmeckendsten.

Zum Aufbewahren kann man sie an einem kühlen und doch trockenen Orte auf Stroh oder Spreu hinlegen, wo sie sich immer noch einige Zeit frisch conserviren.

Unreife, kleine Melonenfrüchte, deren Ranken der Frost verdorben hat, kann man wie Gurken einmachen. Die Sammlung der Kerne geschieht wie die der Gurken.

Kalte luftige Witterung verursacht, wie bei den Gurken, das Krankwerden der Blätter, was, wenn man die Pflanzen nicht davor beschützen kann, das fernere Gedeihen derselben sehr in Frage stellt.

Die Wassermelonen, Pastéquen, wovon man ebenfalls mehrere Spielarten besitzt, sind in Bezug auf Kultur weit weniger delikat als die gewöhnlichen Melonen. Auch die Art ihrer Benutzung weicht nicht wesentlich von der der erstern ab, überhaupt aber passen sie, als sehr kühlend, mehr für südliche Gegenden oder dann zum Einmachen und Kochen. In Italien, Spanien ꝛc. ist ihre Konsumation sehr groß und allgemein. Sie werden meist roh genossen, oft aber auch in der Weinlesezeit mit süßem Wein gekocht und so zu einem dort sehr beliebten Weinbeermuß zubereitet.

Digitized by Google

Münze. Pfeffermünze und Krauſemünze.

Menthe, Menthe poivrier et crispée.

Mentha piperita et crispa.

Benutzung. Die jungen Zweige werden kurz vor der Blüthe abgeſchnitten, im Schatten getrocknet und zu mediziniſchen Zwecken, Thee ꝛc. an trockenen, wohlverſchloſſenen Orten aufbewahrt. Auch werden die friſchen Pfeffermünzblätter fein zerſchnitten, als Gewürz auf Butter-Brod genoſſen, oder andern Kräutern (Suppenkraut) beigemiſcht. Ihre getrockneten Blätter werden bisweilen als Zuthat zu verſchiedenen Speiſen gebraucht. Durch Deſtillation gewinnt man daraus den Pfeffermünz- und Krauſemünzgeiſt, auch dienen ſie zu Liqueurs.

Kultur. Man pflanzt die Münze nicht ſowohl durch Saamen als durch Zertheilung der Wurzel fort, und zwar im April oder Auguſt. Will man ihr ein beſonderes Beet widmen, ſo macht man in demſelben 3—4 Zoll tiefe Furchen und legt die abgelösten Wurzeln ſchräg in die Erde, ſo daß das Ende mit dem Keime oben an die Erde zu liegen kommt. So müſſen ſie wenigſtens alle zwei Jahre friſch gelegt werden, weil ſie ſonſt viel zu ſtark wuchern und bald zum läſtigen Unkraut würden.

Digitized by Google

Neuseeländerspinat.

Tetragon étalée.

Tetragonia expansa.

Benutzung. Obschon dem gewöhnlichen Spinat durchaus nicht ähnlich, werden die Blätter doch ganz wie die des Spinats benutzt. Die Pflanze nimmt eine ungewöhnlich üppige Entwicklung an; ihre $1^1/_2$—2 Fuß langen Zweige legen sich auf dem Boden umher und kommen in Ertrag, wenn sie ungefähr $1^1/_2$ Fuß lang sind. Die Blätter sind dick, fleischig und von kühlendem Geschmack.

Kultur. Dieser Spinat liebt einen mürben, lockern Boden und eine sonnige Lage. Der Saame keimt langsam; man muß denselben im April, bevor man ihn aussäet, 6—8 Tage zum Aufweichen in's Wasser legen, und einmal im Boden muß man ihn, um das Keimen zu befördern, beständig feucht halten. Die jungen Pflänzchen werden, wenn sie 3—4 Blätter haben, auf 2—$2^1/_2$ Fuß Distanz auf Beete versetzt und einige Tage gegen Tröckene und Sonnenhitze beschützt.

Wann, wie schon bemerkt, die Zweige gehörig entwickelt und reichlich mit Blättern beladen sind, so werden sie zum Verbrauch geschnitten; die Pflanzung wirft eine zweite und bei wiederholtem Schnitte dritte und vierte Ernte ab.

Häufig begnügt man sich, nur die Blätter abzustreifen, ohne die Zweige zu schneiden. Der Neuseeländerspinat verdient schon deßhalb angebaut zu werden, weil er im Sommer die Hitze nicht nur besser aushält als der gewöhnliche Spinat,

Digitized by Google

sondern auch bei großer Hitze, wenn man ihn fleißig begießt, nur um so üppiger fortwächst.

Der Saame ist im Spätsommer leicht zu sammeln.

Pastinake. Hammelsmöhre.

Panais. Pastenaque.

Pastinaca sativa.

Benutzung. Die länglich runden süßen Wurzeln geben gute Winter- und Frühlingsgemüse. Roh geben sie einen guten Salat. Im Thüringischen wird aus den Pastinakwurzeln ein sehr geschätzter Syrup fabrizirt. In Irland werden die Pastinakwurzeln mit Hopfenzäpfen vermischt, im Wasser gekocht und nachdem dieses Gebräu gegohren, von der ärmern Klasse statt Bier getrunken.

Wurzeln und Saamen werden in der Heilkunde benutzt.

Ferner sind die Wurzeln ein vortreffliches Viehfutter.

Kultur. Man kultivirt zwei Sorten Pastinak, den mit länglichen und den von Metz oder mit runden Wurzeln. Der erste eignet sich hauptsächlich für leichte, hitzige Bodenarten, während der rundwurzlige als der werthvollere, für die Küche geeignetere, einen lehmigen, fetten Boden liebt.

Ihre Kultur und Behandlung ist wie die der gelben Rübe. Sie werden im Frühjahr zeitig ausgesäet; das Land dazu soll vorher tüchtig gedüngt und gegraben werden.

Wie nun der Saame gleich dem der gelben Rüben nicht zu dicht gesäet werden darf, so müssen auch die

Digitized by Google

Pflanzen vom Unkraut rein gehalten und daher öfters gejätet werden.

Im Oktober sind die Wurzeln brauchbar, und da sie unsern Winterfrost aushalten, können sie, im Verhältniß wie man sie braucht, aus der Erde geholt und verspeist werden. Im Frühjahr, sobald das Laub zu treiben anfängt, werden sie ausgehoben, sonst sind sie besonders in feuchten Lagen der Fäulniß ausgesetzt. Um Saamen zu gewinnen, muß man alle Jahre die vollkommensten Wurzeln, die keine oder wenig Nebenzacken haben, ausgraben und zum Saamentragen auspflanzen.

Pfeffer, spanischer. Beißbeere.

Piment. Poivron.

Capsicum annuum.

Benutzung. Die ganze Pflanze, namentlich aber die Schoten und Saamen haben eine anhaltende, außerordentliche und nahezu unerträgliche Schärfe. Sie werden unter dem Namen Cayenne-Pfeffer besonders in heißen Ländern, gleich wie der schwarze oder gewöhnliche Pfeffer, an Speisen als Gewürz verwendet.

Zu diesem Ende wird die Pflanze gebacken und gedörrt, die Schoten gepulvert und der Saame wie Senf gemahlen. Auch werden sie dort unreif, ohne weitere Zubereitung, als Reizmittel genossen. Die Schote wird zum Einmachen der Gurken auch bei uns benutzt und Branntweinbrenner, Essigfabrikanten ꝛc. geben ihrer Waare damit Schärfe.

Digitized by Google

Der spanische Pfeffer gehört unter die schärfsten Reizmittel und erregt in stärkern Gaben Erbrechen, Durchfall und Entzündung des Magens ꝛc. Der Medizin leistet er übrigens gute Dienste.

Kultur. Der spanische Pfeffer ist mit seinen wunderschönen, verschiedenfarbigen Früchten eine Zierde unserer Gärten, weßhalb er oft als Zierpflanze gezogen wird.

Er verlangt ein wohlgedüngtes, sonniges Erdreich und muß bei trockener Witterung häufig begossen werden.

Der Saame wird im April auf eine beschützte sonnige Mauerrabatte gesäet, feucht gehalten und gegen allfällig eintretende ungünstige Witterung beschützt. Die jungen Pflänzchen werden, wenn sie erstarkt sind, an eine südlich gelegene Wand ausgepflanzt, dort wie üblich vom Unkraut rein gehalten, gehäckelt und so oft es nöthig reichlich begossen. Es hält nicht schwer, sich den reifen Saamen selbst zu verschaffen.

Peterſilienkraut. Peterling.

Persil.

Apium petroselinum.

Benutzung. Das Peterſilienkraut ist ein allbekanntes beliebtes Küchenkraut, von dem bald die Blätter, bald die Wurzeln benutzt werden. Wurzeln und Blätter sind in der Haushaltung ein angenehmes Gewürz an Speisen und in Suppen. Sie sind gesund, und nur Personen von schwachen Nerven sollen sie nachtheilig sein.

Digitized by Google

Die Petersilienwurzeln werden auch wie die Schwarzwurzel zubereitet und genossen.

Bei Schafen sind sie ein gutes Mittel gegen die Raude.

Das Petersilienkraut ist ein bwährtes Mittel gegen Mücken- und Bienenstiche. Aus den Saamen bereitet man ein ätherisches Oel, das zu Salben und Pflastern häufig angewandt wird.

Kultur. Man unterscheidet unter den Petersilien die Wurzel- und die Krautpetersilien, und unter diesen letztern verdient die gefüllte, gefiederte oder krause Petersilie den Vorzug.

Der Saame wird in den ersten Frühlingstagen im Wurf oder in Linien auf ein gut umgegrabenes und gedüngtes Land gesäet, leicht bedeckt und stets feucht gehalten, um das Keimen der Saamen, welches etwas langsam von Statten geht, zu beschleunigen.

Alle übrige Besorgung beschränkt sich auf das Reinhalten vom Unkraut und das Behäckeln des Landes.

Im Herbst kann man das Petersilienkraut mit Tannenzweigen oder sonst mit irgend einer Bedeckung vor Schnee beschützen, um auch im Laufe des Winters Nutzen davon ziehen und Blätter schneiden zu können. Auch kann man das Kraut für den Winterbedarf dörren.

Was nun die Petersilienwurzeln betrifft, so ist ihr Anbau und ihre Wartung gleich wie bei den gelben Rüben, nur dürfen die Wurzeln nicht so nahe beisammen stehen und müssen einen gewissen Raum haben, wenn sie ihre vollkommene Stärke erhalten sollen.

Die Wurzeln werden gegen Ende Oktober ausgehoben, und nachdem man das Kraut bis auf die Herzblätter ab-

Digitized by Google

gebrochen, in einem luftigen Keller zum Wintergebrauch in Sand oder Erde eingelegt. Zur Saamenerziehung, die keine Schwierigkeit bietet, wähle man die schönsten Wurzeln zum Auspflanzen, und wenn der Saame an den Hauptstengeln reift, wird die ganze Pflanze abgeschnitten und zum Nachreifen aufgehängt.

Pimpernell, Bibernell, Becherblume.

Pimpernelle.

Poterium sanguisorba.

Benutzung. Es ist dieses ein ausdauerndes, sehr beliebtes Frühgemüse und Salatkraut.

Als Würze des Salats und der Suppen trägt es zur Beförderung der Gesundheit bei, weßhalb man dasselbe häufig in Gärten zieht. In England wird der Pimpernell so sorgfältig im Großen auf Aeckern angebaut, wie bei uns der Klee; er wird vom Vieh sowohl frisch als getrocknet sehr gerne gefressen und soll überhaupt ein gutes Milchfutter sein.

In den Gerbereien lassen sich Wurzeln und Kraut benutzen. Das angenehm riechende Kraut schmeckt etwas scharf aromatisch und gelind zusammenziehend, weßhalb dasselbe auch in der Medizin gute Dienste leistet.

Kultur. Die Fortpflanzung dieses Gewächses geschieht, da man es in der Küche in zartem Zustande benutzt, meistens durch Saamen, deren Aussaat im Frühling in Bordüren vorgenommen wird. Wenn man den Pimpernell

Digitized by Google

einmal im Garten hat, so besamt er sich oft mehr als man gerne sieht.

In trockenem, sandigem Boden dauert die Pflanze mehrere Jahre aus, sie bleibt den ganzen Winter grün, leidet selbst von der stärksten Kälte nicht, so daß während einer Pflanzung keine Zwischensaat nöthig wird und leicht Saamen zu erhalten ist. Beim regelmäßigen größern Anbau im Feld muß die Aussaat im Frühling erfolgen, und man vermischt den Saamen nicht selten mit Klee, oder noch besser mit Luzerne, mit welcher der Pimpernell hinsichtlich des Wuchses völlig übereinstimmt und, wie schon bemerkt, ein vortreffliches Milchfutter gibt.

Portulak. Bürgelkraut.

Pourpier.

Portulacca oleracea.

Benutzung. Ein für die Küche sehr brauchbares Sommergewächs. Die fleischigen, saftigen Blätter werden jung als Salat gegessen oder mit Gemüse gekocht, oder auch namentlich während der heißen Jahreszeit wegen ihrer kühlenden Eigenschaft wie Spinat zubereitet und verspeist.

Die zarten Stengel sind mit Salz, Essig und Oel angemacht sehr schmackhaft.

Der säuerliche Saft dient in der Medizin als kühlendes, linderndes Mittel.

Kultur. Man kultivirt meistens nur den gelben Portulak als den bessern. Die kleinen, glänzend schwarzen Saamen werden in der zweiten Hälfte April in ein feines,

Digitized by Google

fettes Land ganz dünn im Wurf gesäet. Der Saame soll beim Aussäen mit Sand oder Erde vermischt und nicht bedeckt, sondern mit einem sogenannten Saamenbrett an die Erdoberfläche gedrückt und bei warmem Wetter des Tages mehrere Mal begossen werden. In Zeit von ungefähr acht Tagen gehen die Pflänzchen auf; wenn dieselben dann eine gewisse Stärke haben, werden sie an den zu dicht stehenden Stellen erdünnert und der Boden gelockert.

Die Pflanzen wachsen schnell heran, doch verlangen sie öftere Begießung, was immer bei voller Sonnenhitze und um Mittagszeit geschehen soll, was ihnen eine schöne gelbe Farbe verschafft.

Den Saamen gewinnt man alle Jahre leicht und in Menge.

Rapunzelwurzel.

Raiponce.

Campanula rapunculus. Phyteuma spicata.

Benutzung. Es ist dieß Gewächs nicht mit dem Rapunzel zu verwechseln. Dieses einheimische Pflänzchen findet sich in den Wäldern und auf Bergwiesen. Seine möhrenartigen, dicken, fleischigen, weißen Wurzeln werden häufig unter den grünen Feldsalat gemischt und von Vielen sehr wohlschmeckend gefunden; auch werden sie als sehr kräftig und gesund mit Fleischbrühe gegessen.

Kultur. Obschon eine wildwachsende Pflanze, wird sie doch hie und da in Gärten angebaut, sie liebt einen nahrhaften und frischen Boden.

Digitized by Google

Man säet den Saamen am besten im Herbst, sobald er reif ist und ohne ihn einzurechen. Die Pflanzen gehen im folgenden Frühjahr auf und liefern gegen den Herbst vollkommene Wurzeln. Die Pflanzen müssen, um schöne Wurzeln zu entwickeln, ziemlich Raum haben. Sie brauchen weiter keine Wartung, als daß man sie vom Unkraut rein hält.

Wollen manche Pflanzen voreilig im Sommer in Saamen auswachsen, so bricht man ihnen den Saamenstengel ab, damit die Wurzeln zart und eßbar bleiben. Da ihnen der Winterfrost nichts schadet, so kann man die Wurzeln im Boden lassen und bei offener Witterung sich mit ihnen versehen. Sie geben viel Saamen, welcher leicht ausfällt und sich weiter versamt. Man muß ihn daher einzeln einsammeln, ehe die Saamengehäuse springen.

Raute. Weinraute.

Rue.

Ruta graveolens.

Benutzung. Die Weinraute ist in der Medizin gebräuchlich und wird deßhalb sehr oft in Gärten gezogen.

Das ganze Gewächs riecht balsamisch und nicht für Jedermann angenehm. Es schmeckt frisch, scharf und bitter; allein Geruch und Geschmack gehen durch das Trocknen verloren. Früher gebrauchte man die Blätter häufig als magenstärkendes, fäulnißwidriges Mittel, und Landleute streuen sie oft noch gegen ansteckende Krankheiten auf Butterbrod. Außer ihren medizinischen Eigenschaften enthält diese Pflanze vornehmlich ein ätherisches Oel und bittern Ex-

Digitized by Google

tractivstoff. Waschungen mit Rauteneſſig ſollen Müdigkeit der Glieder beſeitigen.

Kultur. Die Garten- oder Weinraute wird auf trockenem, ſandigem Boden am kräftigſten. Man hat mit ein paar Pflanzen genug, da ſie mehrere Jahre dauern und ſich ſelbſt beſaamen.

Auch kann man ſie leicht durch Zertheilung älterer Stöcke fortpflanzen. Sie halten den ſtrengſten Winter aus und die Blätter bleiben ſtets grün.

Raupenklee. Raupenſalat.

Chenillette.

Scorpiurus.

Benutzung. Dieſe einheimiſche Pflanze mit ihren verſchiedenen Spielarten zeichnet ſich durch ihre eigenthümlichen raupenähnlichen Früchte aus, welche da und dort zu Salatverzierung als unſchuldige, aber gleichwohl nicht in Jedermanns Geſchmack liegende Ueberraſchung in Gebrauch ſind.

Kultur. Die getrockneten Früchte werden im April oder Mai in eine ſonnige Rabatte auf 1½ Fuß Diſtanz in die Erde geſteckt und gut feucht gehalten.

Die am Boden rankenden Pflanzen entwickeln kleine gelbe unbedeutende Blüthen, welche bald Früchte anſetzen, die man im unreifen Zuſtande benutzen kann.

Digitized by Google

Rettig und Radieschen.

Radis. Raifort.

Rhaphanus sativus.

Benutzung. Die Rettige werden gewöhnlich als Nebengericht verspeist; man ißt die Wurzeln mit oder ohne Blätter roh. Hie und da werden Blätter und Wurzel gemischt und gehackt und wie das Gemüse gekocht. Man schneidet die Rettige in der Regel in Scheiben und bestreut sie mit Salz; dann bilden sie eine angenehme kühlende Speise, welche besonders in Deutschland sehr beliebt ist und von Jedermann genossen wird. Der Genuß der Rettige, namentlich Vormittags, erhöht die Thätigkeit der Verdauungsorgane und erregt den Appetit. Doch werden schwächliche Mägen durch ihren Genuß beschwert.

Auch in der Heilkunde spielt der Rettig eine Rolle.

Kultur. Man theilt die Rettige mit ihren zahlreichen Spielarten in drei Klassen. Die erste umfaßt die Monats- oder auch Frühlings-Rettige; in die zweite Klasse placiren wir die Sommer- und Winter-Rettige; die dritte endlich enthält die sogenannten Mongri-Rettige, eine neue Art mit 1—1½ Fuß langen eßbaren Schoten.

Die vorzüglichsten Monats- oder Frühlings-Rettige sind: der weiße runde kurzlaubige, der frühe runde rosenfarbige, der rosenrothe halblange und der purpurrothe halblange Rettig ꝛc. Es sind diese die beliebtesten, zartesten und verdaulichsten Sorten. Unter den Sommer- und Winter-Rettigen verdienen der graue runde, der gelbe Wiener und der große weiße und schwarze Augsburger Rettig Beachtung.

Digitized by Google

Was die dritte Klasse oder den Mongri=Rettig anbelangt, so ist dieser hier noch wenig verbreitet und bekannt. Er wurde aus Schweden bei uns eingeführt. Die grünen weichen Schoten werden wie gewöhnliche Rettige verspeist und sollen von sehr gutem Geschmack sein.

Die Rettige lieben eine leichte nahrhafte Erde, eine gemäßigte und etwas schattige Lage. Je schneller die Rettige gewachsen sind, von desto besserer Qualität sind sie; sie müssen deßhalb bei trockener Witterung häufig begossen werden.

Man säet zuerst die Monatrettige und zwar vom ersten Frühling bis in den Juli fast alle 14 Tage. Die größern Rettige werden gewöhnlich von der zweiten Hälfte Mai bis in den August ausgesäet.

Um schöne vollkommene Rüben zu erhalten, sollte der Saame nicht, wie es oft oder allgemein geschieht, im Wurf, sondern Kern für Kern von Hand auf gehörige Distanz leicht in die Erde versenkt werden; man wird sich für diese Mühe reichlich belohnt finden. Die Rettige im Allgemeinen müssen, sobald die Rübe nur theilweise ausgebildet ist, aus der Erde gehoben werden, widrigenfalls sie an Geschmack verlieren, pelzig und ungenießbar werden. Die Sommerrettig lassen sich nicht lange frisch aufbewahren. Die geeignetsten zum Einkellern sind die spät gesäeten schwarzen Winterrettige, welche man im Oktober aushebt.

Die Hülsen oder Schoten der Mongri=Rettige müssen ebenfalls, sollen sie schmackhaft sein, in unreifem Zustande und wenn sie die Hälfte ihrer natürlichen Größe erreicht haben, verspeist werden. Die Rettig=Pflanzen werden viel

Digitized by Google

und oft von den Erdflöhen angegriffen und beschädigt; man muß daher ihr Wachsthum so viel als möglich zu beschleunigen suchen.

Rhabarber.

Rhubarbe.

Rheum.

Benutzung. Von dieser Pflanze benutzt man in der Küche gewöhnlich die abgehäuteten Blattstiele, woraus man Confitüre und Compot, oder noch häufiger die sogenannten Rhabarber-Kuchen zubereitet. Im Frühling, wenn die Blätter noch zart sind, werden sie mit Sauerampfer gemischt, wie Spinat verspeist und sollen ein sehr gesundes, reinigendes Gemüse sein. In England besonders ist die Konsumation des Rhabarbers sehr beträchtlich und wird er dort weit häufiger als in unsern Gärten angebaut.

Die Wurzel, welche je nach der Beschaffenheit des Bodens verschieden ist und eigentlich den wichtigsten Theil der Pflanzen bildet, steigt senkrecht nieder und wird 5—7 Fuß lang, bei alten Pflanzen oft bis 20 Pfund schwer, und wird in der Industrie zu verschiedenen Zwecken, in der Medizin aber als eine wichtige Substanz verwendet.

Zum Trocknen werden die Wurzeln in Stücke geschnitten; durch das Trocknen verlieren sie aber bedeutend von ihrem Gewicht, indem 100 Pfund frische Wurzeln kaum 7—8 Pfund getrocknete geben. Für China, Ostindien ꝛc. bildet die Rhabarberwurzel einen bedeutenden Handelsartikel.

Digitized by Google

Kultur. Man kultivirt verschiedene Sorten Rhabarber; für den Küchen- oder Blättergebrauch eignen sich die frühe Rothe und die Viktoria extra am besten. Der Rhabarber gedeiht, mit Ausnahme von feuchtem, nassem Boden, fast in jeder Erde. Er verlangt, als ein sehr üppiges Gewächs, einen tiefgründigen, gut gedüngten Boden und eine offene und sonnige, geschützte Lage.

Man pflanzt ihn durch Saamen und Wurzeltheilung fort.

Im ersten Fall wird der Saame im Frühjahr auf eine sonnige gegen eine Mauer gelegene Rabatte, oder noch besser in Terrinen, Blumentöpfe oder kleine Kistchen gesäet und, um das Keimen der Saamen zu beschleunigen, häufig begossen. Die jungen ungefähr ein Monat alten Pflänzchen werden auf 3 Fuß Distanz reihenweise in die für sie bestimmten Beete oder Rabatten ausgepflanzt und bei trockener Witterung selbstverständlich begossen.

Das erste Jahr werden die Pflanzen, ohne die Blätter zu schneiden, ihrem freien Wachsthum überlassen.

Im zweiten Jahr kann man, wenn die Blätter gehörig entwickelt sind, einige derselben zu Nutzen ziehen, doch sollen von jeder Pflanze nie mehr als 2—3 Blätter, und zwar nicht abgeschnitten, sondern am Wurzelstock mit der Hand abgedrückt werden. Von Jahr zu Jahr, im Verhältniß wie die Pflanzen erstarken, wird die Ernte auch bedeutender. Das Abblättern der Pflanzen verursacht, daß dieselben in Blüthenstengel schießen; man darf jedoch die Stöcke, weil sie durch diese Blüthen geschwächt würden, nicht blühen lassen.

Digitized by Google

Anpflanzungen von Wurzelstöcken und Sprößlingen liefern begreiflich früher und mehr Blätter als solche durch Saamen.

Da die Rhabarberpflanzen selbst die strengsten Winter ohne Bedeckung aushalten, so ist es nicht nöthig, sie zur Winterszeit, wie es hie und da vorkommt, zu decken.

Die Schnecken sind jüngern Pflanzen wegen ihrer süßlichen Blätter sehr aufsätzig; man muß daher diese Schmarotzer so viel wie möglich ferne zu halten suchen, was am leichtesten dadurch geschehen kann, daß man um die Stöcke Dingel streut, welcher bekanntlich von Schnecken gemieden wird.

Roquette.

Roquette.

Brassica eruca.

Benutzung. Von diesem einheimischen, in unsern Gärten aber noch wenig verbreiteten und kultivirten Gewächs, werden in gewissen Lokalitäten die jungen nach Orangen riechenden Blätter als Salat zubereitet und verspeist.

Kultur. Der Saame wird im Frühling, sobald keine Fröste mehr zu befürchten sind, unter verschiedenen Malen auf ein gut gedüngtes Land nicht allzu dicht im Wurf ausgesäet, leicht untergebracht und das Land wie üblich besorgt und begossen. Sobald die Blätter sich einigermaßen entwickelt haben, können sie geschnitten und verbraucht werden.

Digitized by Google

Rosmarin.

Rosmarin.

Rosmarinus officinalis.

Benutzung. Diese Hauptzierpflanze der Frauen auf dem Lande wird auch als Küchenpflanze in Gärten gezogen und die Blätter werden bei manchen Speisen als Gewürz gebraucht. Die getrockneten Blätter bilden in Spanien einen Handelsartikel. Das ätherische Rosmarinöl, welches zu den reizenden und auflösenden Mitteln gehört, löst auch Copal und Kautschuk auf und wird häufig mit Terpentin verfälscht. Der Heilkunde leistet dieses Gewächs ebenfalls gute Dienste.

Kultur. Die Erziehung des Rosmarins aus Saamen ist etwas langweilig und sozusagen unnöthig, da man seine Fortpflanzung durch abgeschnittene Zweige (Bouturen, Stecklinge) eher erreicht. Man schneidet die Zweige im Juni oder Juli mit ungefähr 1 Zoll altem Holz ab, streift die Blätter so weit vom Zweig als dieser in die Erde kommen soll, doch ohne die Rinde zu verletzen; nachher steckt man die Zweige in eine fette Erde, begießt und beschattet sie, wo sie dann bald Wurzeln treiben werden. Strenge Winter halten die Rosmarinstöcke bei uns nicht, oder wenigstens nur in ganz günstigen Lagen aus. Man setzt die Stöcke daher im Herbst in Töpfe, Kübel oder Kistchen und bringt sie in Keller oder sonst in ein frostfreies Lokal. Wenn die Erde zu trocken ist, begießt man sie ein wenig; auch verschafft man ihnen bisweilen bei günstiger Witterung ein

Digitized by Google

wenig Luft. Im April oder Mai kann man sie dann wieder in's Freie bringen.

Rothe Rübe, rother Rettig, Rahne, Salatrübe.

Betterave.

Beta vulgaris var. rubra.

Benutzung. Die Rothrettige werden hauptsächlich zu Salaten benutzt, und zu diesem Zwecke werden sie bekanntlich vorher abgesotten, nachher in Scheibchen geschnitten, mit Nüßlisalat, Rapunzel oder Kartoffeln und Zwiebeln gemischt zubereitet und besonders zur Winterszeit als sehr geschätzter Salat verspeist. Auch werden sie halbgesotten und in dünne Scheibchen geschnitten, wie Cornichons mit Gewürz in Essig eingelegt und conservirt. In Belgien wird aus dem rothen Rettig, mit Aepfel gemischt, ein sehr guter Syrup hergestellt, welcher, wie hier die Confitüre, mit Butterbrod und Kaffee genossen wird. Auch die Medizin zieht Nutzen aus demselben.

Kultur. Die besten Sorten zum Küchengebrauch sind: der große rothe gewöhnliche, der große blutrothe, der schwarzrothe feine und der gelbe süße Rettig von Castelnaudary.

Die Saamen der Rothrübe kann man zwar auch, wie die der Runkelrüben, auf ein Beet säen und nachher aussetzen. Allein in leichtem Boden ist es besser, man stecke die Saamenkörner einzeln auf ihr bestimmtes Land 1 Zoll tief in Reihen von 1 Fuß Entfernung und die Saamenkörner

Digitized by Google

auch 1 Fuß von einander entfernt. Wenn der Saame an Ort und Stelle gesteckt ist, wird die Erde fest eingetreten.

Während der Vegetation sollen die Pflanzen nicht, wie man es an vielen Orten zum Gebrauch hat, entblättert werden, man darf höchstens in der ersten Hälfte August bei den *spätern* Sorten die äußern Theile der Blätter zurückschneiden, jedoch ist es nicht nothwendig und bezahlt sich diese Mühe selten durch die vermeintliche Zunahme der Rüben.

Wenn sich die Rüben heranbilden und aus der Erde wachsen, thut man wohl, die obern von der Erde entblößten Theile zu decken, indem man sie anhäufelt; die Rüben bleiben um so zarter.

Gegen *Ende Oktober* werden sie ausgegraben und zum Ueberwintern im Keller oder in Gruben ꝛc. gelegt, nachdem zuvor ihre Blätter abgenommen worden sind. Man muß darauf achten, die Rüben so wenig als möglich, sei es im Entblättern oder im Entfernen ihrer Zacken oder großen Nebenwurzeln, mit dem Messer zu beschädigen, denn wenn sie mit dem Messer verletzt worden sind, verlieren sie im Kochen mehr oder weniger ihre rothe Farbe.

Die Erziehung des Saamens der rothen Rübe ist gleich wie bei den Runkelrüben; man sucht die größten, schönsten und dunkelsten Rüben aus und pflanzt sie, da sie gerne ausarten, von Pflanzen ihres Geschlechtes entfernt aus, so namentlich vom Mangold. An den Saamenstengeln erntet man *nur die untern* größten und vollkommensten Saamenkörner, während die kleinen unvollkommenen an den

Digitized by Google

Spitzen der Stengel sich vorfindenden Körner als unbrauchbar wegfallen.

Weiße Rüben, Herbstrüben, Wasserrüben, Brachrüben, Stoppelrüben.

Rave.

Brassica rapa.

Benutzung. Dieses bekannte Gewächs wird von den Landleuten felderweise angebaut. Man ißt die Wurzel auf verschiedene Weise zubereitet.

Sie werden auch wie der Kabis fein geschnitten, gehobelt und eingemacht. In England, Belgien und andern nördlichen Gegenden werden die Blätter wie die des Kohls zubereitet und verspeist.

Aus der Wurzel läßt sich ebenfalls ein guter Syrup zubereiten. Die Heilkunde zieht ebenfalls Nutzen aus dieser Pflanze.

Kultur. Für den Küchengebrauch kultivirt man gewöhnlich die frühe Mai-, die Sommer- und die Herbstrübe, welche sämmtlich wieder in eine Menge von Spielarten zerfallen.

Von den ersteren sind nach mehreren Versuchen die frühe weiße runde holländische, die frühe gelbe runde holländische, die rothe zarte amerikanische, die frühe weiße Schneeball- und die frühe platt-runde Rübe zu empfehlen.

Von den Sommer- und Herbstrüben verdienen den Vorzug die lange weiße Ulmer-, die weiße runde

Digitized by Google

Ulmer-, die gelbe zarte finnländische, die platt-runde zarte Herbst-, die gelbe Kugel-, die lange frühe Herbst-, die rothköpfige belgische, die große weiße grünköpfige Acker-, die weiße plattrunde frühe Acker-, und dann für magern Sandboden die feine kleine märkische oder Teltower-Rübe, aus dem Brandenburgischen stammend. Diese letztere ist klein, spindelförmig, hat einen äußerst feinen Geschmack und ist vorzüglich für die Küche, eignet sich aber nur in heißes, sandiges und mageres Land, sonst artet sie sogleich aus.

Die Anpflanzung und Wartung der Rüben im Allgemeinen ist höchst einfach.

Die Rüben verlangen einen nahrhaften, mürben und am liebsten einen sandigen Boden und eine eher feuchte als trockene Lage.

Die frühen im April oder Mai ausgeführten Aussaaten haben, mit Ausnahme der weißen und rothen Mairüben, nicht den besten Erfolg. Entweder wachsen die Pflanzen späterer Sorten bald aus oder die Wurzeln werden beißend scharf und ungenießbar, oder die Pflanzungen werden stark von Erdflöhen heimgesucht, was bei spätern Aussaaten schon weniger zu befürchten ist.

Man sollte daher, wenn die Lage nicht ganz günstig ist, vor Ende Juni keine Rübenaussaaten vornehmen.

Wenn sich die ersten Blätter entwickelt haben, müssen die Pflanzen, damit sie sich gehörig ausdehnen können, an den zu dicht stehenden Stellen verzogen und fleißig gejätet und auch das so viel versäumte Behacken nicht unterlassen werden.

Digitized by Google

Zur Saamenzucht pflanze man die vollkommensten Wurzeln im Herbst an geschützte Orte aus und bedecke sie gegen strenge Kälte mit Stroh oder Laub. Sie blühen im April oder Mai und der Saame reift gegen den Monat Juli.

Rübli (gelbe), Möhre, Mohrrübe, Carotte.

Carotte.

Daucus carotta.

Benutzung. Dieses bekannte, nützliche, sehr gesunde, für Menschen und Vieh dienliche Gewächs, wird auf verschiedene Weise benutzt. Man verspeist die gelben Rübli als bloßes Gemüse zubereitet, oder auch, was namentlich bei Landleuten häufiger vorkommt, mit Kartoffeln gemischt.

Im Fleischtopf werden die Rübli, vorzugsweise die hochrothen, frisch oder getrocknet, gerne als Zuthat zu kräftiger, schmackhafter Fleischbrühe benutzt.

Da und dort, namentlich in der französischen Küche, spielt die Carotte eine sehr wichtige Rolle und wird bei den verschiedenen Fleischspeisen als Hauptzuthat verwendet. Viele Gartenfreunde und Liebhaber verspeisen die Rübli, wenn sie kaum Fingersdicke haben und noch zart sind, bloß mit Erbsen vermischt. Roh gegessen sind sie ein ungemein wirksames Mittel gegen Würmer der Kinder. Auch preßt man aus ihnen einen vortrefflichen Syrup aus (Möhrensaft), der in Husten, Brustkrankheiten 2c. mit dem besten Erfolge angewendet wird.

Digitized by Google

Aus dem Saamen gewinnt man ein nach Citronen riechendes Getränk, das auf Harn und Blähungen mächtig wirkt.

Endlich sind sie für Mastvieh, Kühe, Schweine, Pferde, Hühner ꝛc. ein höchst gesundes und nahrhaftes Futter.

Kultur. Der Spielarten vom gelben Rübli, welche man für den Küchengebrauch anbaut, gibt es eine Menge, wovon jedoch die meisten in Bezug auf Qualität sich so wenig von einander unterscheiden, daß wir uns nur auf die nähere Bezeichnung einiger Sorten beschränken.

Die frühesten für die Frühlingsgemüse am höchsten geschätzten Sorten sind: die halblange kurzkrautige rothe Holländer-, die kurze Holländer- und die ganz kurze frühe rothe Sorte.

Unter den großen langwurzligen Sorten können wir die große rothe Altringham-Sorte als sehr zart und schnell gekocht empfehlen. Ferner die neue Violette als sehr zart und zuckerhaltig, außerdem die lange Pariser- und die weiß-gelbe Saalfelder-Sorte.

In gutem tiefgründigem Boden kann man ohne Unterschied kurze, halblange und lange Rübli kultiviren. In hitzigem leichtem Boden hingegen thut man besser, nur langwurzlige Sorten anzubauen. Man säet den Saamen zu verschiedenen Zeiten und in sonnigen Lagen bis in den September aus; die letzten Aussaaten müssen aber gegen Winterfröste geschützt werden, damit sie schon früh im Frühjahr verwendbar sind.

Die erste Aussaat macht man in den ersten Frühlingstagen, indem der Saame lang in der Erde liegt, bevor er aufgeht. Man verwendet ein- oder zweijährigen

Digitized by Google

Saamen, welcher, da er bekanntlich leicht und mit feinen Haaren besetzt ist, mit den Händen wohl gerieben wird, damit er seine Haare verliere und das Säen gleichmäßiger vor sich gehe. Viele mischen den Saamen mit Erde, Sand oder Salatsaamen.

Zum Säen wähle man einen windstillen Tag, man säet dann den Saamen in Linien; häufiger aber noch wird derselbe im Wurf gesäet. Nach dem Säen werden, besonders in leichtem Boden, die Rüblibeete mit einem Saamenbrett tüchtig festgedrückt. Hat man die Aussaat schon früh ausgeführt und sind noch Fröste zu erwarten, so ist es rathsam, die Beete leicht mit Stroh oder Tannenzweigen zu bedecken.

Ungefähr 6—7 Wochen nach der Aussaat sind die Pflänzchen je nach der Witterung und Lage so erstarkt, daß man sie mit der Hand ergreifen und, wo es nöthig ist, ausziehen und erdünnern kann. Fleißiges Behäckeln und Jäten ist ihnen sehr zuträglich, sowie das zeitweise Begießen mit Dungwasser.

Sobald die frühen kurzen und halblangen Rübli nicht mehr zunehmen, werden sie aus der Erde gehoben, sonst spalten sie sich und das Herz der Wurzel wird holzig und ungenießbar.

Die großen langen im Frühjahr, sowie auch die später bis Juli gesäeten Rübli, werden im September oder Oktober ausgegraben; die früher gesäeten kommen in der Regel zuerst zum Verspeisen, während die letzteren, nachdem ihnen das Kraut abgeschnitten worden ist, zum spätern Verbrauch aufbewahrt werden.

Das Ausgraben soll wo möglich bei trockener Witterung geschehen. Zur Aufbewahrung der für die

Digitized by Google

Winterkonsumation erzogenen Rübli hat man drei Methoden.

Entweder läßt man sie im Land oder man bringt sie in Gruben oder dann in den Keller. Im Land auf den Beeten wo sie gewachsen sind, halten sie am besten unsere Winterkälte aus, doch schützt man sie gerne gegen heftigen Frost, und zwar am besten mit Laub, welches ungefähr 1 Fuß hoch aufgelegt wird. Solche überwinterte Rübli sind in der Regel weit frischer und schmackhafter als die im Keller oder in Gruben aufbewahrten. Auch kann man je nach Bedürfniß den ganzen Winter hindurch Wurzeln graben. In mäusereichen Gärten hingegen ist diese Methode nicht zu empfehlen, da die Mäuse und Erdratten in kurzer Zeit ganze Beete Rübli zerstören.

In Gruben halten sich die Rübli den Winter durch auch gut und frisch. Im Keller halten sie sich ebenfalls gut, nur muß man sie vor dem Einkellern gut trocknen lassen und beim Anhäufen Sorge tragen, daß die Luft durch die Haufen zirkuliren kann. Der Keller wird, so oft es die äußere Temperatur erlaubt, gehörig gelüftet, sonst fangen die Wurzeln in feuchten Kellern bald zu faulen an.

Zur Saamenerziehung liest man die schönsten von den durchwinterten Rüben aus. Die von lebhafter, feuriger Farbe sind vorzuziehen. Man pflanzt sie im Frühjahr weit genug von einander in die Erde; hat man mehrere Sorten, so verhüte man sorgfältig die gegenseitige Vermischung durch die Befruchtung mit den andern Sorten.

Digitized by Google

Salat, grüner Salat, Kopfsalat, Lattich.

Laitue. Laitue romaine.

Lactuca sativa.

Benutzung. Wie der Salat in der Küche gebraucht wird, ist allgemein bekannt. Mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht, bildet derselbe, zumal im Sommer in den meisten Haushaltungen eine fast tägliche Speise, welche auch der Gesundheit überaus zuträglich ist, da der beigemengte Essig erfrischend und kühlend wirkt. Am nahrhaftesten und gesundesten ist der Salat, wenn man ihn, besonders den eigentlichen Lattich, wie anderes Gemüse kocht. Schält man die Saamenstengel der Köpfe, schneidet sie in kleine Stückchen und erweicht sie mit Salz und Essig, so kann man sie wie Spargeln essen. In Ermanglung der Maulbeerbaumblätter sollen die Salatblätter auch als Futter für die Seidenraupen benutzt werden können.

In neuester Zeit ist der Salat auch in die materia medica eingeführt worden, weil er einen Extrakt liefert (das Lactucarium), welches einige der Eigenschaften des Opiums (besonders die schlafmachenden) besitzen soll und in einigen Fällen demselben substituirt worden ist.

Der Saame wirkt bei den Kanarienvögeln purgirend.

Kultur. Man unterscheidet vorzüglich zwei Hauptgattungen von Lattich: 1. den eigentlichen oder Kopfsalat, 2. den römischen Lattich, auch Bind- oder Rupfsalat genannt, welche sich aber nur in der äußern Form unterscheiden und beide zu derselben botanischen Art gehören.

Digitized by Google

Von diesen zwei Salatgattungen figuriren heute auf den verschiedenen in- und ausländischen uns gesandten Saamenverzeichnissen mehr als hundert und fünfzig Spielarten; wir wollen uns in deren nähere Beschreibung nicht einlassen. Jede Gegend, wie wir bezüglich anderer Pflanzen gesehen haben, hat ihre eigenen und für dieselbe tauglichen und mit Recht beliebten Sorten.

Unter dieser Menge von Spielarten sind von den Kopfsalaten von allgemein anerkanntem Werth:

Für Frühlingsanbau:

Der frühe feste Maisalat, der Tennisball- oder Aubervilliers-, der Steinkopf-, der frühe rothkantige holländische, der braune Mailänder Kopfsalat.

Für den Sommeranbau:

Der braune Prinzenkopf-, der braune Harlemer-, der bunte blutrothe Forellensalat, der sogenannte Faullenzer-, der Batavier-, der Bellegarde-, der braune unvergleichliche und der graue Pariser-Salat.

Für den Herbstanbau

sind der neapolitanische, der gelbe Schweizer-, der späte gelbe Mogol-, der Versailler- und der braune gelbe Kaiser-Salat vorzüglich passend, während der gelbe und braune Wintersalat als den Winter ausdauernd, für den Winteranbau geeignet sind.

Endlich verdient Erwähnung der Spargelsalat, dessen Stengel wie Spargel zubereitet und verspeist werden.

Digitized by Google

Unter den Lattichsorten sind der grüne zarte frühe, der große Maraicher-, der blonde und der graue und der grüne Winterlattich sehr empfehlenswerth.

Man könnte füglich eine dritte Kategorie von Salaten bilden und in diese den sogenannten Ausbrech- und den Ausstich-Salat einreihen. Es sind dieß die jungen Blättchen des eigentlichen Salats. Um ihn zu kultiviren, kann man allen Saamen von jenen Varietäten, die ausgeartet sind, gebrauchen. Die jungen Pflänzchen werden von Zeit zu Zeit zum Gebrauch ausgezogen oder ausgestochen.

Die Kultur dieses beliebten, in allen Ländern verbreiteten Küchengewächses ist sozusagen jeder Bauersfrau genau bekannt. Der Salatsaamen wird zu verschiedenen Zeiten und Malen vom Februar und März bis August und September, je nachdem man Setzlinge nöthig hat, ausgesäet.

Man säet den Saamen an Ort und Stelle auf Beete oder dann zum spätern Versetzen auf Rabatten ꝛc.

In leichtem hitzigem Boden ist die Aussaat an Ort und Stelle, wo die Pflanzen bis zu ihrem Verbrauch stehen bleiben, vorzuziehen. In feuchtem thonigem Boden hingegen ist das Versetzen nothwendig.

Die Salatsorten lieben sämmtlich einen reichen, nahrhaften Boden und ein mehr feuchtes als zu trockenes Klima. Im August und September werden die Wintersorten ausgesäet. Hat man günstige, sonnig gelegene Mauerrabatten oder sonst beschützte Beete, so kann man dort im Oktober die für den ersten Frühlingsanbau bestimmten Setzlinge

Digitized by Google

aussäen; andernfalls wird die Aussaat in den allerersten Frühlingstagen vollzogen und die für den Sommeranbau bestimmten Saamen vom März bis Juli ausgesäet.

Im kleinen Anbau, in gewöhnlichen Küchengärten z. B., wo man den Raum so viel möglich zu benutzen hat, wird der Salat unter und zwischen andere Gemüse gepflanzt. Der Salat braucht von seiner Auspflanzung an bis er brauchbar ist höchstens 6—8 Wochen, so daß er bei Zeiten wieder weggeräumt werden kann, um nicht dem andern Gemüse lästig zu werden.

Die eigentliche Wartung des Salats besteht im Erdünnern, Behäckeln und Begießen. Köpfe, die sich nicht leicht schließen, wie z. B. einige Lattichsorten, werden ein- bis zweimal bei trockenem Wetter mit Bast, Binsen oder Stroh gebunden.

Zur Saamenzucht wähle man die schönsten Köpfe ausgepflanzter Exemplare. Von unversetzten Salatpflanzen Saamen zu sammeln, ist nicht rathsam; derselbe ist dem Ausarten unterworfen. Die Hauptregel ist, gute Sorten in Saamen gehen zu lassen, um dieselben rein zu erhalten. Die Saamenstengel sollen nicht, wie es hie und da geschieht, abgeschnitten und zum Nachreifen an sonnige Orte gestellt werden. Im Gegentheil, die Pflanzen müssen auf dem Platz stehen gelassen werden, der Saamen auf denselben gehörig abreifen und erst nachher entweder von Hand abgestreift oder auf Tücher oder in Säckchen abgeschüttelt werden.

Digitized by Google

Salbei, Gartensalbei.

Sauge officinelle.

Salvia officinalis.

Benutzung. Die graugrünen Blätter dieser bekannten Gewürzpflanze werden vielfach in der Küche als Zuthat zu verschiedenen Speisen, wie z. B. beim Backen der Fische, benutzt.

Die frischen Blätter sind fäulnißwidrig und werden gegen ansteckende, gichtische und rheumatische Krankheiten, Wundgeschwüre ꝛc. gebraucht.

Bei blutendem, stinkendem Zahnfleisch wirken die frischen Blätter, mit denen man dasselbe reibt, kräftigend und zusammenziehend.

Kultur. Diese aus dem südlichen Europa stammende Pflanze liebt eine recht sonnige Lage und magern steinigen Boden. In fettem schattigem Boden wird die Pflanze in allen ihren Theilen viel üppiger, aber auch viel gehaltloser. Die Fortpflanzung geschieht durch Ableger und Saamen; sie hält bei uns die strengsten Winter aus. Um schöne Büsche zu ziehen, muß man die Pflanze von Zeit zu Zeit im Vorsommer schneiden.

Sauerampfer, Säuerling.

Oseille.

Rumex acetosa.

Benutzung. Der Sauerampfer wird in der Küche zu Suppen und Kräutersalaten, zu Gemüsen für sich oder

Digitized by Google

mit Spinat, Mangold oder Garten-Melde vermischt, gebraucht. Als Zuthat zu Speisen macht er einen guten Magen und befördert die Eßlust.

Ferner benutzt man die Blätter zum Reinigen von Kupfer und Silbergeschirr.

In der Heilkunde wird der Sauerampfer ebenfalls zu Nutzen gezogen. Die bitter und herb schmeckende Wurzel wird auch unter dem Namen Grindwurzel benutzt und gibt erweicht eine rothe Farbe.

Der Saame vertreibt die Spuhlwürmer und ist ein Gegengift gegen dieselben.

Kultur. Von diesem ausdauernden Gewächs hat man verschiedene Spielarten, wovon der große breitblättrige von Belleville und der große Gartenampfer am meisten kultivirt werden.

Der Sauerampfer gedeiht fast in jedem Boden; doch sagt ihm eine leichte, tiefe Erde und beschattete frische Lage am besten zu. Gewöhnlich säet man den Saamen im Frühjahr reihenweise in Rabatten oder als Einfassung in Bordüren; oft geschieht die Fortpflanzung durch Zertheilung alter Stöcke.

Die Vermehrung durch Saamen scheint uns am zweckmäßigsten. Der Saame wird nur leicht bedeckt, oder noch besser nur an die Erdoberfläche angedrückt und leicht mit der Brause angegossen; das Land wird später, wenn nöthig, behäckelt und vom Unkraut rein gehalten. Man wird bald schöne Sämlinge bekommen, die man im Juni bei trübem Wetter versetzen oder aber nur erdünnern und an Ort und Stelle stehen lassen kann.

Digitized by Google

Sauerklee.

Oxalide crénelée.

Oxalis crenata.

Benutzung. Diese hier noch wenig angebaute Gemüsepflanze wird in gewissen Gegenden wegen ihren kleinen Knollen, welche wie die Kartoffel gekocht und verspeist werden, sehr geschätzt.

Die Knollen sollen schmackhaft sein; vor dem Kochen werden sie nicht geschält, sondern nur mit einem Tuche abgetrocknet. Das Kraut wird auf die gleiche Weise zubereitet wie der Sauerampfer und als ein sehr gutes und gesundes?! — Gemüse genossen.

In der Heilkunde benutzt man es hauptsächlich als ein Hitze dämpfendes Mittel.

Kultur. Man kultivirt die gelbe und die rothknollige Oxalis; die gelbe ist die geschätztere. Die kleinen Knollen werden im April oder Mai je zu zweien in kleine 3 Zoll tiefe und ungefähr $2^1/_2$—3 Fuß von einander entfernte Grübchen gesetzt. Wenn die jungen Pflänzchen ungefähr 4 Zoll hoch sind, werden sie sorgfältig ein wenig niedergelegt und auf die Stelle, wo sie sich aus der Erde erheben ein oder zwei Hand voll Erde gebracht. Dieses Anhäufeln der Erde wird bis im August, im Verhältniß wie die Pflanzen erstarken, fortgesetzt. Es erfolgt daraus, daß sich die Stengel auf diese Weise in den Boden eingegraben finden und vollkommene Knollen bilden. Die Knollen brauchen geraume Zeit bis sie ausgebildet sind; man muß deßhalb mit ihrem Ausgraben bis spät in den Herbst, ja November, und wenn die Witterung günstig ist und die Fröste nicht

Digitized by Google

mahnen, bis noch später zuwarten. Im Keller lassen sie sich wie die Kartoffeln aufbewahren. Wir müssen übrigens bemerken, daß die Anpflanzung dieses Küchengewächses wegen dem späten Ausreifen der Knollen nur für ganz günstig, sonnig gelegene Gärten geeignet und lohnend ist.

Schalottenzwiebel, Schalotte, Eßlauch.

Echalotte.

Allium ascalonicum.

Benutzung. Diese Zwiebel ist unter allen Zwiebeln und Laucharten die mildeste und hat den angenehmsten Geschmack. Zwiebel und Blätter werden in der Küche bei vielen Speisen und kräftigen Saucen, bei Fleischbrühe und Suppen gebraucht.

Kultur. Man kennt nebst der gewöhnlichen Schalottenzwiebel noch vier Spielarten, wovon die dänische und die große russische vielerorts kultivirt werden, doch scheint die gewöhnliche, obschon sie sich nicht so lange hält wie die beiden obigen, in Bezug auf Qualität die werthvollere zu sein.

Diese Zwiebel gedeiht in geschützten Lagen, trockenem, lockerem und kräftigem, nur nicht frisch gedüngtem Boden.

Die Fortpflanzung macht sich auch aus Saamen; allgemeiner aber geschieht sie durch die junge Brut. Zum Aussetzen, welches in leichtem Boden und in günstigen Klimaten schon im Februar, in schwerem Boden hingegen besser im März oder April stattfinden sollte, nimmt man die längsten Zwiebeln und bricht, um das Keimen derselben

Digitized by Google

zu befördern, das kleine Häutchen, welches sich an der Spitze der Zwiebeln befindet, auseinander. Die Zwiebeln werden entweder in Bordüren oder in eigens für sie bestimmte Beete ungefähr 2 Zoll tief und 5—6 Zoll weit von einander mit der Hand eingesetzt.

Nachher ist ein fleißiges Jäten und Reinhalten der Beete am besten. In anhaltend trockenen Sommern ist's oft der Fall, daß die Schalotten auswachsen. Man muß in solchen Zeiten, sobald man den Blüthenstengel wahrnimmt, denselben unverzüglich entfernen. Nach Johanni fangen die Blätter gewöhnlich an gelb zu werden; die Zwiebeln werden alsdann an einem trockenen Tage ausgehoben und an einem luftigen Platz zum völligen Abtrocknen ausgebreitet, endlich von ihrem abgewelkten Kraut und Wurzel gereiniget, vor den Mäusen und Frost beschützt und zum spätern Gebrauch in der Haushaltung aufbewahrt.

Schnittlauch.

Ciboulette, Civette, Cive.

Allium schoenoprasum.

Benutzung. Diese allerkleinste Lauchart ist so allgemein verbreitet und fast unentbehrlich, daß Viele, die sie nicht im Hausgärtchen haben, sie in Blumentöpfen oder Kistchen vor dem Fenster ziehen; sie dient vorzüglich als Würze an Suppen, Gemüsen, Salat und hundert andern Speisen, wird sogar auf Butterbrod gestreut und ist fast für jeden Geschmack angenehm.

Digitized by Google

Kultur. Der Schnittlauch gedeiht am besten in einem lockern, warmen und etwas sandigen Boden. Er verlangt bei trockener Witterung fleißiges Begießen. In geringerm Boden und ungünstiger Lage wächst er auch, allein die Vegetation ist eine kümmerliche; die Pflanzen kommen bald zum Blühen und die Spitzen der Blätter werden gelb und unbrauchbar. Ebenso schadet ihm das Abschneiden bei anhaltendem Regenwetter; das Wasser dringt in die hohlen Stengel und verursacht ihr Faulen. Er wird am zweckmäßigsten im Frühjahr durch Zertheilung der Stöcke fortgepflanzt.

Die kleinen Büsche werden als Einfassung oder sonst zusammen auf gut zubereitete Beete in 5—6 Zoll Entfernung, aber weder zu tief noch zu hoch gesetzt. Je üppiger und schneller er wächst, um so schönere Blätter liefert er, sowie er auch ein öfteres Abschneiden der Blätter liebt und alsdann nur um so kräftiger fortwächst. Alle zwei oder drei Jahre sollte er versetzt werden. Es ist zweckmäßig, die Stöcke im Frühjahr von der obern Erdschichte zu entblößen und die ausgenutzte Erde durch eine frische gutgedüngte zu ersetzen.

Ueberhaupt kommen alle Substanzen, welche den Boden mürbe und locker machen, dem Schnittlauch zu gut.

Schwarzkümmel.

Nigelle aromatique.

Nigella sativa.

Benutzung. Der schwarze Saame riecht angenehm und schmeckt gewürzhaft. Er wird in vielen Küchen statt

Digitized by Google

der Cardamomen gebraucht, um saure Speisen damit zu würzen.

Die Medizin zieht auch ihren Nutzen daraus.

Kultur. Der Schwarzkümmel, aus Egypten stammend, kommt in jedem Boden fort. Er läßt sich durch Saamen fortpflanzen, den man im Frühjahr in ein fettes Erdreich dünn aussäet und hernach vom Unkraut rein hält; im Juni oder Juli bringt er seine Blumen, im August reift der Saame und stirbt dann die Pflanze ab. Wenn der Saame trocken ist, wird er ausgerieben, gereiniget und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Schwarzwurzel, Scorzonere, Artevisi.

Scorsonère d'Espagne, Ecorce noire.

Scorzonera hispanica.

Benutzung. Man benutzt die Schwarzwurzeln zu einem gesunden, wohlschmeckenden, leicht verdaulichen Winter- und Frühjahrsgemüse, sowie zu Suppen und Salaten.

Sie sind mit der Hafer- oder Zuckerwurzel nahe verwandt.

Kultur. Man säet den Saamen entweder gegen den Monat August, um gegen Ende des folgenden Jahres ernten zu können, oder, was vorzuziehen ist, der Saame wird im Frühjahr in Linien oder auch im Wurf ausgesäet; da die Vögel dem Saamen nachstellen, so ist es rathsam, denselben gut mit Erde zu decken, und später, wenn die Pflänzchen erstarkt sind, sie gehörig zu lichten, so daß jedes Pflänzchen

Digitized by Google

3—4 Zoll Raum bekommt, dann wird gehäckelt und tüchtig begossen.

Im Lauf der Vegetation muß man allfällig in Blüthe aufgehende Stengel zurückschneiden, um das Blühen derselben zu verhindern. Vom Oktober an sind die Wurzeln brauchbar, man kann nunmehr diejenigen für den Winterbedarf ausgraben und im Keller in Sand oder Erde einschlagen.

Es ist nicht durchaus nothwendig, daß man alle Wurzeln in den Keller bringt, sie halten gut im Freien aus, nur haben sie da oft von den Mäusen zu leiden. Im Freien überwinterte Wurzeln sind im Frühjahr in der Regel von besserer Qualität als die im Herbst ausgegrabenen.

Viele benutzen die Wurzeln erst vom zweiten Herbst an, nachdem die Pflanzen Saamen getragen haben; wir können dieses Verfahren nicht gut heißen, denn die einjährigen Wurzeln sind viel zarter und schmecken feiner.

Sellerie, Knollsellerie, Zellerie.

Célerie.

Apium graveolens.

Benutzung. Dieses Gewächs wird in unsern Gärten sowohl seiner Knollen als auch seiner Blätter wegen gezogen. Es ist eine sehr wichtige Gewürzpflanze für die Küche.

Der Sellerie figurirt als Zuthat zu mancherlei Speisen, zum Aromatisiren von Suppen, Brühen ꝛc. Man verspeist die Knollen und die gebleichten Blätter in gewissen Ge-

Digitized by Google

genden roh oder halbgekocht mit Essig und Oel zubereitet als Salat.

Das junge Kraut gibt eine vortreffliche Kräutersuppe. Die Knollen enthalten hauptsächlich Zucker, Schleim, Stärkemehl ꝛc. und wirken als ein eröffnendes und reizendes Mittel, namentlich auf die Harnorgane.

Kultur. Man kultivirt Knollen-, Stengel- und Blatt- oder Krautsellerie. Unter der ersten Kategorie verdienen der frühe Erfurter- und der große holländische, von dem Stengelsellerie, welcher hauptsächlich zu Salaten geeignet ist, der großblättrige von Tours, endlich der feine Holländer-Kraut- oder Schnittsellerie Beachtung.

Der Knollsellerie wird gewöhnlich schon früh im Februar an einem beschützten, sonnigen Standort ausgesäet. Da der Saame sehr klein ist, muß man ihn sehr dünn säen und leicht bedecken. Um starke Setzlinge zu erhalten, was nicht versäumt werden sollte, thut man wohl, die Setzlinge, wenn sie eine gewisse Stärke erreicht haben, ehe man sie an ihren Bestimmungsort versetzt, vorher zu verstupfen. Sind dann die Pflanzen zum Auspflanzen erstarkt, so werden sie auf ein frisches, feuchtes und wo möglich fettes, für sie zugerichtetes Land auf Beete in 4 Linien, ungefähr auf 1 Fuß Distanz und auf gleiche Entfernung in den Reihen selbst ausgepflanzt, nachdem man ihnen zuvor die kleinen Seitenwürzelchen sorgfältig entfernt hat.

Der Sellerie liebt viel Feuchtigkeit; die Setzlinge müssen daher fleißig begossen und bei trockener Witterung die Erde öfters gelockert werden.

Digitized by Google

Sind die Pflanzen soweit angewachsen (was zwar immer langsam von statten geht), daß die Herzblätter ihre Rosetten bilden, so werden längs der Linien kleine Furchen gezogen, um das Wasser beim Begießen zusammen zu halten; später, im Verhältniß wie das Kraut zunimmt, wird zu diesem Zwecke um jede Pflanze mit der Hand ein kleines Grübchen gemacht und dann im Begießen, bisweilen auch mit Jauche, namentlich bei trockener Witterung, fleißig fortgefahren. Wöchentlich werden die Grübchen, wenn sie sich durch das Begießen mit Erde ausfüllen, erneuert und zu gleicher Zeit die an der Hauptwurzel sich entwickelnden Nebenwurzeln sorgfältig entfernt. Die Hauptwurzel wird sich dadurch nur um so vollkommener ausbilden, während, wenn diese Operation unterlassen wird, sich eine Menge Seitenwurzeln bilden, welche sich selbstverständlich auf Kosten der Hauptwurzel ernähren und diese im Wachsthum hindern.

Sind die Blätter einmal ausgebildet oder gar zu üppig geworden, so kann man sie von Zeit zu Zeit zurückschneiden, jedoch nur die untern, die Herzblätter läßt man unberührt.

Im November werden die Knollen ausgehoben, die Blätter, welche ein gutes Viehfutter geben, abgeschnitten und die Knollen in den Keller gebracht, wo sie sich leicht aufbewahren lassen.

Der Stengelsellerie wird gewöhnlich im März oder April in günstiger Lage ausgesäet; der Saame soll wie beim vorigen dünn gesäet, ein wenig angedrückt und mit guter Erde oder kurzem Dünger bedeckt und feucht gehalten werden.

Digitized by Google

Damit die Pflanzen recht kräftig und stämmig werden, ist sowohl das Erdünnern und Ausziehen der überflüssigen Pflanzen, als auch das fleißige Reinhalten der Beete vom Unkraut nothwendig.

Im Juni oder Anfangs Juli werden die Setzlinge in Linien 1 Fuß weit in jeder Richtung von einander versetzt. Die Wurzeln sowie die Blätter werden vorher ein wenig zurückgeschnitten. Die Beete werden nachher fleißig gejätet, gehäckelt und begossen, wobei man Acht haben soll, daß die Pflanzen vom Begießen nicht verschwemmt und die Erde nicht in die Herzen derselben gespült werde.

Wenn die Pflanzen ihre gehörige Ausbildung erlangt haben, was gegen Oktober eintrifft, kann man anfangen, sie für den nöthigen Bedarf zu bleichen. Zu diesem Zwecke wird an irgend einer geräumten Stelle im Garten ein ungefähr 2—2½ Fuß breiter und 1½ Fuß tiefer Graben geöffnet und die Erde auf die beiden Seiten des Grabens gelegt. Nachher werden die Stengel der Selleriepflanzen, welche man zu bleichen beabsichtigt, mit Stroh, Bast ꝛc. zusammengebunden und dann eine nach der andern mit der Erdballe ausgehoben und gedrängt neben einander in die hiefür zubereiteten Gruben gebracht und dann mit Erde eingedeckt, so daß nur noch die Blattspitzen frei sind; die Sellerieſtengel auf diese Weise der Luft entzogen, sind gewöhnlich in 14 Tagen bis 3 Wochen weiß und zart und müssen, da sie sich in diesem Zustande nicht lange conserviren, bald verbraucht werden. Um daher die Konsumation durch den Herbst und Winter zu verlängern, müssen immer nur so viel gebleicht werden, als zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt sind.

Digitized by Google

Im Herbst wird aller Sellerie ausgehoben und in einem luftigen Keller oder in einem andern Gewächslokal oder auch, was noch besser ist, an einer beschützten warmen Mauer im Garten in Sand oder Erde eingegraben und mit Stroh und Laub bedeckt. Zum Bleichen wird er dann von Zeit zu Zeit dort ausgehoben und im Keller, wie oben angedeutet, eingegraben.

Was endlich den Schnitt- oder Krautsellerie anbelangt, so wird derselbe ebenfalls im März oder April gesäet und im Juni oder Juli in Linien versetzt. Dieser Sellerie bildet Büsche, von denen man die Blätter im Verhältniß wie sie sich ausbilden zum Küchengebrauch benutzt. Häufelt man die Büsche ein wenig mit Erde an, so werden die kleinen Blätter bedeutend zarter.

Zur Saamenzucht pflanzt man im Frühjahr von gut überwinterten Pflanzen Knollen aus, oder man läßt, da sie nicht leicht erfrieren, einige der kräftigsten Pflanzen draußen stehen; bei Winterseintritt werden dieselben mit Stroh oder Laub bedeckt und im Frühjahr wieder frei gemacht, zum Saamenauswachsen stehen gelassen und dann bloß der Saamen auf dem Hauptstengel geerntet.

Spargel.

Asperge.

Asparagus officinalis.

Benutzung. Der Spargel ist zwar keine Speise für den Landmann; allein der städtische Feinschmecker will doch dieß allgeschätzte Gemüse genießen, so daß der Landmann in

Digitized by Google

dem Anbau dieses Gemüses sich eine schöne Einnahmsquelle eröffnen könnte, zumal da die Pflanzung, gehörig ausgeführt, 15—20 Jahre dauert und ohne große Wartung alljährlich großen Nutzen abwirft.

Der Spargel zeichnet sich vor allen andern Gemüsearten durch seinen zarten, delikaten Geschmack besonders aus. Kein anderes feines Gemüse ist so dauerhaft und gewährt auf so viele Jahre hinaus gleichen lohnenden Ertrag. Kein Gemüse ist in der frühen Jahreszeit unserm Tische so willkommen wie dieses und wenige Gemüse sind gesünder für den menschlichen Körper als der Spargel.

Man genießt die Keime (Pfeifen), welche im April oder Mai ausgestochen werden, als eine feine Frühlingsspeise in Suppen, als Gemüse und als Salate. Sie wirken eröffnend, blutreinigend und harntreibend. Bei Wassersuchten zerstößt man den frischen Stengel und preßt den Saft aus, welcher dann mit Zucker genossen treffliche Dienste leistet.

Kultur. Es existiren mehrere Spielarten vom Spargel, welche sich jedoch in Bezug auf ihren Charakter sehr wenig von einander unterscheiden. In unsern Gärten kultivirt man im Allgemeinen nur den Ulmer- und den holländischen Riesenspargel. Der Ulmer ist etwas früher als der holländische; allein letzterer produzirt vollkommenere Keime (Pfeifen).

Der Spargel wächst an den Meeresküsten wild in lockerem, sandigem Boden;*) man sollte daraus schließen, daß er einen besonders sandigen Boden erheische; allein dem

*) Auch im Kanton Wallis kommt er in der Nähe von Sitten in den Wiesen wild vor.

Digitized by Google

ist nicht so. In sandigem, lockerem Boden werden die Keime allerdings von vorzüglicher Qualität, allein ihre Dimensionen lassen zu wünschen übrig.

In jedem gewöhnlichen Gartenland, welches gut umgegraben, mit gut zersetztem Dünger gedüngt ist und eine freie, sonnige Lage hat, kann man schöne, kräftige Wurzeltriebe erzielen.

Der Spargel wird auf verschiedene und je nach Vorurtheil und der Lokalität wechselnde Methoden, angebaut und erzogen.

Die bekannteste und wohl auch älteste Methode ist die Anpflanzung in ganzen, in Beete eingetheilten Vierteln, welche $2^1/_2$—3 Fuß tief rajolt oder umgegraben und, weil der Spargel viele Jahre ausdauert und an derselben Stelle bleibt, zugleich schichtenweise mit verschiedenem Dünger, wie man ihn eben bekommen kann, gut gedüngt und festgetreten werden. Als unterste Schicht verwendet man Laub, Holzabfälle, Knochen 2c.

Zur Zurichtung des Spargellandes, welche immer nur, wenn irgend möglich, im Spätjahr und gewissenhaft ausgeführt werden soll, wähle man gutes, trockenes Wetter und lasse dann das hergerichtete Land bis in den März des folgenden Frühjahrs liegen. Alsdann wird das Land in 4 Fuß breite Beete eingetheilt und, da die Spargelpflanzen einen angemessenen Raum erfordern, auf jedes Beet nur 2 Linien gepflanzt. Man verschafft sich für die Anpflanzung gewöhnlich dreijährige oder was noch besser ist, nur zweijährige Spargelklauen, schneidet diesen alle schadhaften, verdorbenen Theile sorgfältig aus und pflanzt sie an einem heitern Tage, wenn die Erde gehörig abgetrocknet ist, in

Digitized by Google

die gezogenen Linien auf je 2 Fuß Entfernung aus; auf den Stellen, wo die Pflanzen hinkommen sollen, macht man kleine ½ Fuß tiefe und einen Fuß weite, in der Mitte eine kleine Erhöhung bildende Grübchen, setzt auf diese die Kronen der Spargelklauen, breitet die langen Wurzelfasern schön in der Rundung aus und füllt sodann die herausgenommene Erde nach und nach wieder zu.

Damit diese Operation pünktlich ausgeführt werde, hält man mit der einen Hand die Spargelklaue in ihrer Lage fest, mit der andern Hand wird die Erde zwischen und über die Wurzeln zerstreut, bis diese ganz bedeckt sind; die Erde wird dann fest angedrückt und die Grübchen bis auf etwa 2 Zoll angefüllt; so wird fortgefahren, bis sämmtliche Beete in's Kreuz angepflanzt sind; dann werden, wenn das Frühjahr trocken ist, die Wurzeln eingeschlämmt; ist der Boden aber feucht oder sonst nasse Witterung vorauszusehen, so kann das Begießen unterlassen werden.

Die fernere Behandlung der Spargelpflanzung besteht im Reinhalten von Unkraut, im Abschneiden (im Spätjahr) der getriebenen, gelbgewordenen Stengel ungefähr 3 Zoll hoch über dem Boden und im alljährlichen Ausfüllen der Beete mit guter Lauberde oder gut zersetztem Gassen-Kehricht, bis die Kronen der Wurzelstöcke 8—10 Zoll hoch mit demselben bedeckt sind. Dieses Nachfüllen darf schon deßhalb nicht unterlassen werden, weil der Wurzelstock nach und nach mehr aufwärts nach der Oberfläche wächst und sich ihr nähert. Vom dritten Jahr nach der Anpflanzung an kommen die Spargeln gewöhnlich in vollen Ertrag und kann derselbe 14—18 Jahre andauern.

Digitized by Google

Wie schon bemerkt ist diese Art von Spargelkultur wohl die üblichste und die älteste; allein ungeachtet man die Wurzelstöcke auf eine angemessene Entfernung von einander pflanzt, geschieht's doch, daß die Wurzeln bald ineinander wachsen, sich gegenseitig schaden und daher, wenn nicht massenhaft gedüngt wird, die Erzeugung schwacher, unvollkommener Wurzelkeime unausbleiblich ist.

Wir haben Gelegenheit gehabt, in einer Ortschaft (Argenteuil) bei Paris, wo die Spargelkultur als ein sehr bedeutender Erwerbszweig im Großen und auf eine sehr einfache Weise betrieben wird, uns mit einer nicht unwichtigen Verbesserung des Spargelbaues vertraut zu machen. Wir glauben, da wir uns von den günstigen Erfolgen der betreffenden Kulturmethode überzeugt haben, dieselbe hier als nachahmungswürdig, namentlich für Solche, die sich mit dem Spargelbau im Großen befassen wollen oder über genügenden Raum verfügen können, näher erläutern und auch empfehlen zu sollen.

Wie bekannt und wie oben angedeutet, verwendet man zur Anpflanzung eines Spargellandes zwei- und dreijährige Spargelpflanzen, welche man sich in der Regel kauft.

Weit zweckmäßiger ist es, sich seine Spargelklauen *selbst aus Saamen* zu ziehen.

Die *erste* Bedingung, wenn man sich solche selbst ziehen will, ist, sich eine *gute* Qualität Saamen zu verschaffen. Den *besten* Saamen liefern Pflanzen, welche wenigstens 6—7 Jahre alt und *noch nicht* zu arg durch Produktion ermüdet sind. Hat man das Augenmerk auf schöne vollkommene Wurzelkeime, so wird vorzugsweise der Saame

Digitized by Google

die gezogenen Linien auf je 2 Fuß Entfernung aus; auf den Stellen, wo die Pflanzen hinkommen sollen, macht man kleine 1/2 Fuß tiefe und einen Fuß weite, in der Mitte eine kleine Erhöhung bildende Grübchen, setzt auf diese die Kronen der Spargelklauen, breitet die langen Wurzelfasern schön in der Rundung aus und füllt sodann die herausgenommene Erde nach und nach wieder zu.

Damit diese Operation pünktlich ausgeführt werde, hält man mit der einen Hand die Spargelklaue in ihrer Lage fest, mit der andern Hand wird die Erde zwischen und über die Wurzeln zerstreut, bis diese ganz bedeckt sind; die Erde wird dann fest angedrückt und die Grübchen bis auf etwa 2 Zoll angefüllt; so wird fortgefahren, bis sämmtliche Beete in's Kreuz angepflanzt sind; dann werden, wenn das Frühjahr trocken ist, die Wurzeln eingeschlämmt; ist der Boden aber feucht oder sonst nasse Witterung vorauszusehen, so kann das Begießen unterlassen werden.

Die fernere Behandlung der Spargelpflanzung besteht im Reinhalten von Unkraut, im Abschneiden (im Spätjahr) der getriebenen, gelbgewordenen Stengel ungefähr 3 Zoll hoch über dem Boden und im alljährlichen Ausfüllen der Beete mit guter Lauberde oder gut zersetztem Gassen-Kehricht, bis die Kronen der Wurzelstöcke 8—10 Zoll hoch mit demselben bedeckt sind. Dieses Nachfüllen darf schon deßhalb nicht unterlassen werden, weil der Wurzelstock nach und nach mehr aufwärts nach der Oberfläche wächst und sich ihr nähert. Vom dritten Jahr nach der Anpflanzung an kommen die Spargeln gewöhnlich in vollen Ertrag und kann derselbe 14—18 Jahre andauern.

Digitized by Google

Wie schon bemerkt ist diese Art von Spargelkultur wohl die üblichste und die älteste; allein ungeachtet man die Wurzelstöcke auf eine angemessene Entfernung von einander pflanzt, geschieht's doch, daß die Wurzeln bald ineinander wachsen, sich gegenseitig schaden und daher, wenn nicht massenhaft gedüngt wird, die Erzeugung schwacher, unvollkommener Wurzelkeime unausbleiblich ist.

Wir haben Gelegenheit gehabt, in einer Ortschaft (Argenteuil) bei Paris, wo die Spargelkultur als ein sehr bedeutender Erwerbszweig im Großen und auf eine sehr einfache Weise betrieben wird, uns mit einer nicht unwichtigen Verbesserung des Spargelbaues vertraut zu machen. Wir glauben, da wir uns von den günstigen Erfolgen der betreffenden Kulturmethode überzeugt haben, dieselbe hier als nachahmungswürdig, namentlich für Solche, die sich mit dem Spargelbau im Großen befassen wollen oder über genügenden Raum verfügen können, näher erläutern und auch empfehlen zu sollen.

Wie bekannt und wie oben angedeutet, verwendet man zur Anpflanzung eines Spargellandes zwei- und dreijährige Spargelpflanzen, welche man sich in der Regel kauft.

Weit zweckmäßiger ist es, sich seine Spargelklauen *selbst aus Saamen* zu ziehen.

Die *erste* Bedingung, wenn man sich solche selbst ziehen will, ist, sich eine *gute* Qualität Saamen zu verschaffen. Den *besten* Saamen liefern Pflanzen, welche wenigstens 6—7 Jahre alt und *noch nicht* zu arg durch Produktion ermüdet sind. Hat man das Augenmerk auf schöne vollkommene Wurzelkeime, so wird vorzugsweise der Saame

Digitized by Google

von Pflanzen, welche höchstens 3—4 kräftige Stengel entwickelt haben, geerntet.

Stengel, deren Dolden von unten bis oben mit Früchten (Beeren) beladen sind, liefern gewöhnlich schwächlichen und unvollkommenen Saamen, während bei kräftigen Stengeln in der Regel nur die untern und mittlern Doldentheile wenigen, aber desto bessern Saamen liefern; außerdem sind die großen und die in unmittelbarer Nähe des Hauptstengels sitzenden Beeren den kleinen und den an den Spitzen und an schwächlichen Zweigen sitzenden weit vorzuziehen.

Man thut daher gut, wenn man seine zur Saamenzucht bestimmten Saamenstengel ausgewählt hat, dieselben, sobald die Früchte angesetzt sind, durchzusehen und die Beeren, welche sich an den Zweigspitzen oder an schwächlichen Zweigen befinden, zu entfernen. Man wird begreifen, daß durch diese Sonderung die stehen Gelassenen sich nur um so vollkommener entwickeln werden. Diese höchst wichtige Operation läßt sich schnell ausführen und verursacht nicht großen Zeitverlust.

Die Spargelbeeren, zuerst von grünlicher Farbe, werden gegen September oder Oktober hochroth und sodann abgestreift und in einem hölzernen oder irdenen Gefäß mit den Händen zerrieben und zu Brei geknetet, nachher wird Wasser darauf gegossen und das Ganze nochmals tüchtig umgerührt, wodurch der schwarze Saame abscheidet und zu Boden fällt, während die Hülsen obenauf schwimmen und dann mit dem Wasser abgeschüttet werden; durch wiederholtes Aufgießen von reinem Wasser wird der Saame vollends gereiniget und dann getrocknet.

Digitized by Google

Die Aussaat des Saamens kann im Juli oder im November und Februar vorgenommen werden. Die Juliaussaat ist der Herbst- oder Frühlingsaussaat vorzuziehen; denn in dieser Periode ausgesäet, entwickeln sich die Pflanzen im folgenden Frühjahr schon etwas kräftiger, haben Zeit im Sommer zu erstarken und haben dann von den dem Spargelkraut sehr auffäßigen und verderblichen rothen Spargelkäfern weniger zu leiden. Das zur Spargelaussaat bestimmte Land wird gut gedüngt, locker gegraben und im Frühjahr vor der Aussaat mit Erbsen oder andern schnell vorübergehenden Gemüsen angepflanzt. Wenn dann diese Gemüse weggeräumt sind, was im Juni oder Anfangs Juli der Fall sein wird, wird der Boden ein wenig gelockert und der Saame im Wurf oder noch besser in 1 Fuß entfernte Reihen gesäet und dann leicht bedeckt. Sollte trockene Witterung eintreten, was um diese Jahreszeit immer zu erwarten ist, so wird, um das Keimen der Sämlinge zu befördern, so oft es nöthig ist, begossen.

Während des Sommers, wenn die Pflänzlinge aufgegangen sind, sollen sie, wo sie zu dicht stehen, erdünnert, das Land vom Unkraut rein gehalten und, wie üblich, gehäckelt und gelockert und dann das Spargelland auf den Winter, obschon die Pflanzen nicht vom Frost leiden, mit Dünger überlegt werden.

Im folgenden Frühjahr wird der nicht zersetzte Dünger entfernt, der Boden wieder ein wenig gelockert und dann im Laufe des Sommers, wie im vorhergehenden, gejätet, gehäckelt und allfällig sich einfindende Spargelkäfer fleißig vom Kraut entfernt. Im zweiten Frühjahr, wenn die

Digitized by Google

Pflanzen ein Alter von 18 bis 19 Monaten haben, sind dieselben alsdann zum Versetzen tauglich.

Das Land, welches jetzt zur Spargelpflanzung bestimmt ist, soll, wie schon bemerkt, gut, aber nicht frisch gedüngt, doch tüchtig umgearbeitet sein und noch nie Spargel produzirt haben.

In leichtem, hitzigem, trockenem Boden ist der Frühspargel vortheilhafter, während sich in substanziellem, reichem, schwerem Boden unstreitig der späte Holländer Riesenspargel empfiehlt.

Im Herbst, vor der Anpflanzung, werden in dem zu Spargel bestimmten Land 1½ Fuß breite und ungefähr ½ Fuß tiefe Furchen gezogen, die Entfernung von einer Furche zur andern, d. h. von Mitte zu Mitte, soll stark 3½ Fuß betragen; die aus den Furchen ausgehobene Erde wird in die Zwischenräume gelegt, in die Furchen aber eine zwei Zoll hohe Schicht gut zersetzten Düngers gebracht, wofür wir den Gassenmist (Straßenkehricht aus den Städten) den als zu diesem Zwecke vorzüglichsten empfehlen; sind sämmtliche Furchen damit belegt, so wird der Mist noch fest eingetreten und sodann ungefähr 1 Zoll hoch mit der ausgehobenen Erde bedeckt.

Hat man mit feuchtem, schwerem Boden zu thun, so ist's rathsam, die Furchen etwas tiefer zu graben und, um die Feuchtigkeit zu vermindern, in die Gruben als Unterlage Mauerschutt, Kies ꝛc. zu bringen, auf welche dann eine Schicht Erde und dann erst Dünger zu liegen kommt. Während der Winterszeit wird sich der Dünger noch vollends zersetzen, was begreiflich auf das Anwachsen der Spargelpflanzen einen günstigen Einfluß ausüben muß.

Digitized by Google

Im März oder in kälterem Boden erst im April kann mit dem Versetzen der Saamenpflanzen begonnen werden. Man wähle schöne trockene Witterung und hebe die Saamenpflanzen sorgfältig aus; zum Versetzen nehme man vorzüglich diejenigen Pflanzen, welche eine nur geringe Zahl; eher kurze als lange, aber gleichmäßig dicke Wurzeln besitzen; man reinigt dieselben von schadhaften gebrochenen Theilen und schneidet ihnen die äußern Wurzelspitzen weg. Sodann öffnet man mit der Hand in den hergerichteten Furchen auf 20 bis 22 Zoll Distanz von einander kleine Grübchen, indem man die Erde bis auf die Düngerlage entfernt und die Spargelpflanze in dieselbe auf die Weise placirt, daß die Wurzeln, ohne Hügel zu bilden, schön ausgebreitet sind; nachher werden sie mit ungefähr $1^1/_2$ Zoll Erde bedeckt und diese mit der Hand fest angedrückt. Hierauf wird zu jeder Pflanze ein kleiner Stab gesteckt, um die Stelle derselben zu bezeichnen, was zur weiteren Besorgung, ehe die Pflanzen angewachsen und getrieben haben, erforderlich ist.

Im ersten Jahr der Anpflanzung wird das Spargelland wie gewohnt unterhalten und ganz besonders auf die oben genannten Spargelkäfer, wenn solche sich einfinden sollten, fleißig Jagd gemacht, indem man sie mit einem Besen leicht vom Kraut abschüttelt und dann den Boden mit Holzasche, Gyps- oder Kalkstaub bestreut.

Um das leere Land zwischen den Spargelreihen einigermaßen zu benutzen, kann man füglich Buschbohnen, niedere Erbsen, Salat ꝛc. in dasselbe pflanzen.

Sind im Herbst die Spargelstengel abgereift und gelb, so werden sie ungefähr 5 Zoll über dem Boden abgeschnitten,

Digitized by Google

im Laufe des Oktobers oder Novembers wird die Oberfläche der Furchen gelockert und, ohne weitere Bedeckung, den Winter über so gelassen.

Im zweiten Jahr nach der Anpflanzung wird die Pflanzung besorgt wie das erste Jahr; nur thut man wohl, wenn man im Mai oder Juni jedem Spargelstengel einen 3 Fuß hohen Stab beigibt, um die Stengel daran zu binden und gegen Wind und Abbrechen zu beschützen.

Wieder werden die Stengel im Herbst, wenn sie gelb zu werden anfangen, auf angegebene Höhe abgeschnitten und die Erde in den Furchen gelockert.

Im darauf folgenden Frühjahr des dritten Jahres, im März oder April, je nach der Witterung, werden jetzt die Stoppeln der abgeschnittenen Stengel weggenommen und über jeder Pflanze eine kleine 5—6 Zoll hohe Erhöhung von Erde, welche man aus den Zwischenräumen nimmt, gemacht. Sobald die Wurzelkeime $1^1/_2$—2 Zoll aus der Erde getrieben haben, kann man schon von jedem Spargelstocke 2—3 Pfeifen, jedoch nicht mehr, zum Verspeisen wegnehmen; man entfernt die Erde von den Wurzeln bis auf den Wurzelstock und drückt den Keim mit den Fingern vom Wurzelstock los (was weit zweckmäßiger ist als sie abzustechen); nachher wird die entfernte Erde mit der Hand wieder an die vorige Stelle gebracht und ein wenig angedrückt.

Das dritte Jahr der Anpflanzung erfordert wiederum die gleiche Besorgung und Pflege wie die vorhergehenden Jahre. Im Herbst werden die Erhöhungen um die Stöcke in den Furchen wieder ausgeebnet und eine 3 Zoll hohe

Digitized by Google

Schicht gut zersetzten Düngers an dessen Stelle gebracht, welcher wieder mit Erde leicht bedeckt wird.

Die Pflege der Pflanzung im vierten Jahre bleibt dieselbe wie in den vorhergehenden Jahren; nur werden, weil sich die Wurzelstöcke immer mehr ausdehnen, die Erhöhungen um dieselben verstärkt und die Ernte, da man nun schon mehr Pfeifen ablösen kann, verlängert. Bei Anfang des Herbstes, wenn die Stengel abgeschnitten sind, wird die obere Erde stets aus den Furchen genommen, durch guten Dünger ersetzt und dann wieder aufgelegt. Der Boden zwischen den Spargelreihen wird gut umgegraben.

Im Laufe des fünften Jahres werden die Erhöhungen um die Spargelstöcke wieder etwas mehr verstärkt, die obere Schicht Erde durch Dünger ersetzt, und so wird bis zur vollständigen Entwicklung der Spargelpflanzung fortgefahren. Die Ernte wird jetzt von Jahr zu Jahr bis gegen das zehnte Jahr bedeutender. Vom fünften Jahr hinweg darf man den Spargeln im Frühjahr füglich eine gute Düngung mit Jauche oder Gülle zukommen lassen, sowie man auch von jetzt an die Spargelpfeifen, statt sie mit dem Finger abzudrücken, mit einem eigens dazu bestimmten langen Messer abstechen kann. Beim Stechen selbst, was am besten Morgens, wenn sie am saftigsten sind, geschieht, muß man Acht haben, daß die Krone nicht verletzt wird, ansonst dieselbe leicht verfault und zu Grunde geht; man räume, wie schon bemerkt, die Erde ein wenig vom Wurzelkeime weg, steche dicht an demselben hinab, mache mit dem Messer eine leichte Drehung, halte den Spargel mit der linken Hand, um damit zu fühlen, ob er durchgeschnitten ist, dann ebne man das Loch wieder aus.

Digitized by Google

Die Zeit des Spargelstiches dauert bei gut konditionirten Spargelpflanzungen gewöhnlich 9—10 Wochen. Alle Spargeln, welche aus einem Stocke austreiben, abzustechen, wäre höchst fehlerhaft; immer muß man zwei bis drei, wenn auch die schwächsten, frei wachsen lassen, widrigenfalls man Gefahr laufen würde, die Pflanzen zu verlieren. Die gestochenen Spargeln schmecken frisch am besten, ist man aber genöthiget, sie zu stechen und einige Tage aufzuheben, so darf man sie nicht welk werden lassen, sondern muß sie in frisches Wasser, welches täglich zu erneuern ist, stellen oder an einem kühlen Ort in feuchten Sand aufrecht einschlagen.

Spargelklee, Spargelerbse.

Lotier.

Lotus tetragonolobus.

Benutzung. Von diesem in Sicilien wild wachsenden und bei uns hin und wieder in Gärten gezogenen Gewächs genießt man die an den Ecken geflügelten Hülsen, die jung so gut als Zuckererbsen sind. Auch werden sie abgesotten und wie Spargel gekocht, und kalt mit Essig, Oel und Gewürz als Salat genossen.

Kultur. Die Spargelerbsen verlangen denselben Boden wie andere Schotenfrüchte und werden Anfangs April wie Erbsen in Reihen mit etwa 6 Zoll Raum in jeder Richtung ausgesäet. Sie breiten sich ziemlich stark aus und müssen mit Reisern versehen werden, damit sich die Ranken nicht auf die Erde legen. Die ganze Wartung besteht übrigens

Digitized by Google

darin, daß sie vom Unkraut rein gehalten werden. Da man sie nur grün genießt, so kann man nur die letzten Schoten reif werden lassen, um sich den nöthigen Vorrath von Saamen für das künftige Jahr zu verschaffen.

Spinat. Binetsch.

Epinard.

Spinacea oleracea.

Benutzung. Dieses allbekannte Blattgemüse ist zwar wenig nahrhaft, aber leicht verdaulich, gesund und für schwächliche Mägen besonders geeignet. In unsern Küchen wird es auf verschiedene Arten zubereitet. Man benutzt den Spinat auch als Beimischung zu Sauerampfer, um die etwas herbe Säure desselben zu vermindern.

Kultur. Man hat zwei verschiedene durch den Saamen sich unterscheidende Sorten. 1. Sorte mit rundem glattem Saamen, welche oval-runde dicke Blätter ohne Ausschnitte hat. 2. Sorte mit spitzem Saamen, die längliche, spitze, pfeilförmige Blätter treibt, welche unten abstehende Ecken haben, letztere Art soll sich besonders für den Winteranbau eignen.

Man kultivirt von diesen Sorten verschiedene Spielarten, wovon die holländische breitblättrige, der große Gaudri mit Lattichblatt und der großblättrige englische Spinat die beliebtesten und vorzüglichsten sind.

Der Spinat erfordert einen reichen, frischen Boden und im Sommer eine etwas feuchte schattige Lage, weßhalb der Spinat in neblichten Gegenden stets besser als irgend

Digitized by Google

anderswo gedeiht. In hitzigen leichten Böden und trockenen Lagen entwickeln sich seine Blätter nur unvollkommen, sie bleiben klein und die Pflanze hat stets die Tendenz Saamenstengel zu treiben; um dieß mehr oder weniger zu verhindern, muß fleißig, dann und wann mit fetter gut gegohrner Jauche begossen werden.

Der Spinat kann vom Frühjahr bis in den Herbst zu jeder Zeit gesäet werden. Die Frühjahrs- und Sommeraussaaten sind, weil die Pflanzen viel zu früh in Saamen schießen, weniger ergiebig; die Herbstaussaaten dagegen, welche gut im Freien überwintern, liefern ein delikates grünes Frühlingsgemüse. Gewöhnlich wird der im September gesäete Spinat vor Wintereintritt einmal geschnitten. Wenn sich derselbe in einer nicht ganz günstigen Lage befindet, so verliert er an Dauerhaftigkeit und bleibt weit hinter jenem zurück, welcher nicht geschnitten worden ist; denn letzterer kommt im Frühjahr viel reichlicher in Ertrag.

Man säet den Saamen in Reihen und im Wurf; ersteres ist zweckmäßiger, weil die Beete regelrechter besorgt werden können. Will man in Reihen säen, so läßt man zwischen den Reihen ungefähr 1/2 Fuß Raum und feuchtet den Saamen 3—4 Stunden vor dem Säen an; der Saame wird nicht allzu dicht gesäet und gut eingedeckt; die übrige Wartung beschränkt sich auf's Jäten, Erdünnern, Häckeln und, wie schon bemerkt, fleißiges Begießen bei trockener Witterung.

Wenn die Blätter eine gewisse Entwicklung erreicht haben, können dieselben benutzt werden. Allenthalben ist es üblich, wenn man Spinat bedarf, denselben, um schneller

Digitized by Google

mit der Arbeit fertig zu werden, mit einem Messer büschelweise abzuschneiden.

Wir müssen hier bemerken, daß man auf diese Weise die Pflanzen allzu stark angreift und erschöpft und diese dann gar bald in Saamenstengel auswachsen. Viel zweckmäßiger ist's, die Blätter von Hand zu pflücken, indem man die schönsten eines nach dem andern auf verschiedenen Pflanzen abnimmt; wohl braucht's hiezu mehr Zeit, allein die Ernte fällt um so reichlicher und dauerhafter aus.

Saamen soll man nur von der Herbstaussaat und wo möglich von breitblättrigen Exemplaren sammeln.

Spinat, immerwährender oder englischer. Gartenampfer.

Rhubarbe des moines.

Rumex patientia.

Es ist dieß eine Sauerampferart, welche ein ausgezeichnetes ergiebiges Gemüse liefert; dieselbe gedeiht überall, liebt aber, wie der gewöhnliche Spinat, eine feuchte schattige Lage; einmal im Garten, verliert man diese Pflanze nicht mehr, erstens weil sie sich durch Saamenausfall leicht fortpflanzt, zweitens sodann weil sie mehrjährig ist.

Ihre Versaamung muß man aber möglichst verhindern, da sie sonst bald zum lästigen Unkraut wird.

Digitized by Google

Thymian, Gartenthymian, Quendel, Thymchen, Kölm.

Thym commun.

Thymus vulgaris.

Benutzung. Aus diesem angenehmen Gewürzkräutlein, dessen Blätter man in der Küche zur Verbesserung des Geschmacks von allen möglichen Speisen benutzt, zieht auch die Medizin vielfältig Nutzen. In Spiritusform ist der Thymian gut zu stärkenden Waschungen.

Kultur. Man säet den Thymian zugleich mit dem Majoran und bedeckt ihn nur leicht mit feiner Erde; er will, wie jener, einen trockenen Boden haben. Wenn die Pflanzen 2—3 Zoll hoch sind, müssen sie erdünnert oder in Bordüren versetzt werden; sobald sie angewachsen sind, werden sie beschnitten, dann erst fängt er an Seitentriebe zu bilden. Da indessen die ein- und zweijährigen Pflanzen immer am stärksten treiben und den besten Ertrag liefern, so ist es rathsam, von Zeit zu Zeit eine neue Aussaat zu machen und die alten Stöcke nie über zwei, drei Jahre alt werden zu lassen.

Um Saamen zu ziehen, darf man die Stöcke nicht beschneiden; sie geben dann gewöhnlich im August reifen Saamen.

Topinambur. Erdapfel. Erdbirne.

Topinambour. Poire de terre. Artichaut de Canada.

Helianthus tuberosus.

Benutzung. Die Knollen werden besonders zu Brühen und auch als Gemüse benutzt. Sie haben einen den Artischoken ähnlichen Geschmack.

Digitized by Google

In England werden dieselben allgemein als ein dort sehr beliebtes Gewächs im Großen und zum Theil als Futterpflanze auf den Feldern angebaut, bei uns mehr als Futtergewächs.

Kultur. Wie die Kartoffeln gedeiht auch dieses Knollengewächs in den meisten Bodenarten. Im Frühjahr werden, gleich wie für die Kartoffeln, auf $1^1/_2$ Fuß Distanz mit der Haue kleine Gruben gemacht und in jedes Loch einige Knollen gelegt und das Loch verebnet; wenn die Pflanzen 3—4 Zoll aus dem Boden gewachsen sind, wird dieser wie ein Kartoffelfeld gehäckelt und später die Pflanze gehäufelt; nachher überläßt man die Pflanze bis zum Ausgraben sich selbst. Die Pflanze hält ohne allen Schutz im freien Lande aus. Man nimmt die größern Knollen vom Spätherbst bis zum Mai, sowie man sie bedarf, aus dem Boden. Die für den Winter bestimmten Knollen bewahrt man im Keller auf.

Zuckerwurzel. Zuckerrübe.

Chervi ou Chirouis.

Sium sisarum.

Benutzung. Die Zuckerwurzeln liefern, wie die Gelbrüben, ein vorzügliches nährendes und stärkendes Gemüse und werden auch in Suppen gegessen. Die Wurzel ist gekocht sehr weich und von angenehmem süßlichem Geschmack.

Für schwindsüchtige Personen soll der Genuß der Zuckerwurzel von sehr wohlthätiger Wirkung sein.

Digitized by Google

Kultur. Die Zuckerwurzel wird im Allgemeinen nicht mehr so häufig angebaut wie früher; man findet sie selten mehr in unsern Gemüsegärten.

Sie liebt einen tiefgründigen, frischen und nahrhaften Boden; in leichtem, trockenem gedeiht sie nicht recht, es sei denn, daß man sich die Mühe und Zeit nehme, fleißig zu begießen.

Die Fortpflanzung dieses Gewächses geschieht gewöhnlich auf zwei Arten, entweder durch Saamen, welcher auf den vollkommensten Saamendolden zweijähriger Pflanzen abgenommen wird oder durch die Wurzeltheilung älterer Stöcke.

Die Sämlinge sind vorzuziehen, sie geben viel schmackhaftere und kräftigere Knollen, als die Wurzelsprossen. Der Saame muß aber unbedingt, wie oben bemerkt, von vollkommenen zweijährigen Pflanzen geerntet werden; im Herbst wird er auf 6—7 Zoll entfernte Linien gesäet und wenigstens $^1/_2$ Zoll tief eingerecht. Sobald die Pflanzen eine gewisse Stärke erreicht haben, werden sie, wo sie zu dicht stehen, erdünnert, so daß jede Pflanze um sich her einen Raum von 6 – 8 Zoll inne hat. Die weitere Pflege besteht im Jäten, Häckeln und fleißigem Begießen in leichtem Boden; zu diesem Zwecke thut man wohl, wenn man längs den Linien mit der Hand kleine Furchen zieht, damit sich das Wasser beim Begießen weniger verläuft.

Im Juli fangen die Pflanzen gewöhnlich an zu blühen, was man verhindern soll, ohne jedoch den Stengel, wie es häufig vorkommt, zu schneiden, man streift einfach mit der Hand die Blüthenknospen ab. Im Spätjahr, wenn die Blätter gelb werden, sind die Wurzeln brauchbar; doch

Digitized by Google

kann man sie füglich den Winter durch im Boden lassen und, da sie sich darin besser conserviren, nur im Verhältniß wie man sie nöthig hat aus der Erde heben.

Gehörig entwickelte, gut konditionirte Wurzeln haben in der Regel eine Länge von 5 – 7 Zoll und eine Fingerdicke und sind mit kleinen Faserwurzeln versehen. Die Fortpflanzung durch Wurzeltheilung geschieht im Frühjahr; man nimmt die Wurzelsprößlinge von ältern Pflanzen ab und pflanzt sie so zeitig als möglich 1 Fuß von einander in Linien in die vorbereiteten Beete; doch, wie gesagt, sind Sämlinge vorzuziehen. Zur Saamenzucht läßt man einige Wurzeln im Freien stehen, welche dann das zweite Jahr gute Saamen liefern.

Zwiebeln. Zipolle. Pölle.

Oignon.

Allium cepa.

Benutzung. Die Zwiebel ist sozusagen ganz unentbehrlich für unsern Haushalt und unsere Küche; sie wird bekanntlich als Würze verschiedenen Speisen zugesetzt. Sie enthält viel Schleim, scharfes, ätherisches Oel, Schwefel ꝛc., woher auch die ihr eigenen, reizenden Eigenschaften kommen.

Die Zwiebeln werden je nach der Lokalität roh, gekocht, in Essig eingemacht, häufig auch als Salat verspeist.

Mäßig genossen machen sie einen guten Magen und befördern die Verdauung. Die Heilkunde zieht mannigfachen Nutzen aus den Zwiebeln, z. B. gegen Verbrennungen, erfrorene Glieder und faulichte Geschwüre, gegen rheuma-

Digitized by Google

tische Ohrschmerzen. Sie wirkt auch günstig bei Heiserkeit, Brustkatarrhen ꝛc. In neuerer Zeit hat man die Beobachtung gemacht, daß Zwiebeln in Scheiben geschnitten in Zimmer gelegt, wo Cholera- oder Blatternkranke sind, das Miasma der Krankheit in sich aufnehmen oder neutralisiren; mithin sind sie ein sehr geeignetes Luft-Desinfektionsmittel.

Kultur. Man kultivirt verschiedene Spielarten von Zwiebeln, die sich, wie viele andere Gemüsearten, in Bezug auf ihren Werth auch wieder je nach der mehr oder weniger günstig gelegenen Oertlichkeit bewähren oder dann zu wünschen übrig lassen.

Am häufigsten wird die gewöhnliche bleichrothe Kopfzwiebel angebaut. Außerdem sind zu erwähnen die dunkelrothe feste, die große rothe französische, die süße birnförmige, die schwefelgelbe spanische, die frühe weiße platte von Nocera, die schwarzrothe Braunschweiger und die runde große Madeira-Zwiebel. Die dunkelrothe und die süße birnförmige sind diejenigen, welche sich am besten conserviren.

Die Zwiebeln verlangen eine freie, sonnige, warme Lage und einen etwas fetten, wohl zubereiteten, aber nicht frisch gedüngten Boden.

Es werden die Zwiebeln auf zweierlei Arten gezogen und angebaut, nämlich durch Steckzwiebeln und durch Saamen oder in einjähriger und zweijähriger Kultur.

Will man seine Zwiebeln in einjähriger Kultur erziehen und also seine Saamen an Ort und Stelle säen, wozu sich vorzüglich die Madeira-Zwiebel eignet, so wird der Saame je nach Lage schon Ende Februar oder März bei stillem Wetter ganz dünn im Wurf, besser aber in 1 Fuß

Digitized by Google

von einander entfernte Reihen auf das hergerichtete Land gesäet, so daß die aufgehenden Zwiebelpflanzen wenigstens 4 Zoll um sich herum Raum haben. Wo sie dichter zu stehen kommen, werden die überflüssigen ausgezogen; will man diese nicht wegwerfen, so kann man sie in gutem Boden füglich auf ein anderes Beet auf gehörige Distanz versetzen und bis zum Anwachsen feucht halten; sie geben einige Wochen später ebenfalls schöne Zwiebeln.

Hat man mit leichtem Boden zu thun, so werden die Beete, ehe man den Saamen säet, festgetreten und mit dem Rechen ausgeebnet; dann der Saame leicht mit dem Rechen eingemacht und die Beete mit guter lockerer Erde oder ganz gut zersetztem Dünger, Holzabfällen ꝛc. überstreut; es ist diese Vorsicht sehr zu berücksichtigen und trägt zur Produktion schöner Zwiebeln mehr bei, als man glauben möchte. In schwerem kompaktem Boden wird etwas später, als oben angegeben, gesäet; die Beete werden nicht festgetreten, sondern nur einfach ausgeebnet und der Saame, wie oben angedeutet, mit Erde oder Sand gemischt bedeckt.

In 3—4 Wochen geht der Saame auf. Sobald man die Sämlinge, wie wir erwähnt haben, erdünnert und gereiniget, werden die Beete, besonders bei trockener Witterung, wieder angegossen.

Will man üppige Zwiebeln und hat man Ruß, Holzasche und Taubenmist oder auch Guano zur Verfügung, so thut man gut, die Beete mit einer solchen Mischung zu bestreuen.

Gibt man der zweijährigen Kultur den Vorzug, so säet man, um Steckzwiebeln zu erhalten, den Zwiebelsaamen im März oder April in ein eher mageres als

Digitized by Google

fettes Land und wo möglich an eine sonnige Lage recht dicht aus; um dem Saamen mehr Festigkeit zu geben, wird er nach dem Säen eingetreten. Diese Saamenzwiebeln, so eng bei einander stehend, werden begreiflich nicht größer als Haselnüsse und werden nun für das künftige Jahr zum Stecken und zur Erziehung der für die Küche brauchbaren großen Zwiebeln in Säcken oder Körben an einem frostfreien Ort aufgehoben. Diejenigen Zwiebeln, welche größer als eine gewöhnliche Haselnuß werden, kann man unterdessen in der Küche als sogenannte Saucezwiebeln benutzen. Pflanzt man die Steckzwiebeln aus, was im Frühjahr, da sie viel aushalten, schon früh vorgenommen werden kann, so werden sie in das zubereitete Land reihenweise 4—5 Zoll weit von einander in die Erde gesteckt, so daß sie etwa 1 Zoll tief im Boden, mit den Spitzen der Zwiebeln nach oben gerichtet, zu stehen kommen. Bei der weitern Pflege der Zwiebelnbeete ist die Hauptsache, daß sie vom Unkraut rein gehalten und fleißig gejätet werden; denn da die Zwiebeln nur kleine zarte Wurzeln haben und ihre Nahrung nicht weit hernehmen können, so bleiben sie, wenn wucherndes Unkraut ihnen ihre Nahrung entzieht, sichtlich zurück.

Ebensowenig soll man auch Salat oder andere kleine Gemüsearten, wie es vielerorts geschieht, dazwischen säen oder pflanzen; es schadet ihnen dieß nicht weniger als Unkraut.

Ein ausgezeichnetes Beförderungsmittel, schöne gesunde und haltbare Zwiebeln zu erziehen ist, wenn man unter die Erde der Zwiebelbeete gepulverte Holzkohlen mischt.

Im Juli, August oder je nach der Lage, der Zeit und Art der Anpflanzung noch später, werden die Blätterspitzen

Digitized by Google

der Zwiebelpflanzen gelb und die Vegetation hört auf. Die Schäfte werden nunmehr mit dem Rechenrücken auf den Boden niedergedrückt und sobald sie anfangen abzureifen, werden die Zwiebeln an einem trockenen Tage eingesammelt und an der Sonne oder auf einem luftigen Boden, Speicher ꝛc. ganz dünn auseinander gebreitet, damit das grüne Laub noch völlig welken und abdorren könne. In einigen Wochen dann werden die Zwiebeln von Kraut gereiniget und zum Wintergebrauch an einem trockenen und kühlen Ort, auf Bretter liegend oder in Zöpfe zusammengebunden hängend, aufgehoben.

Gefrieren sie zufälliger Weise, so muß man sie nicht mit bloßen Händen angreifen und auch ihren Platz nicht verändern, man läßt sie vielmehr ruhig liegen, indem sie von selbst wieder aufthauen und meistens wieder gut werden.

Zur Saamenzucht werden von jeder Art die vollkommensten Zwiebeln ausgesucht und im März oder April ungefähr 1 Fuß weit von einander 2 Zoll tief in den Boden gesteckt, sind die Saamenköpfe entwickelt, so bindet man die Stengel locker an einen beigesteckten Stab; wenn sich nun einige Saamenköpfe in den aufgeschlossenen Saamendolden öffnen und der Saame sichtbar wird, so werden sie sammt einem Stück Stengel abgeschnitten, in Bünde zusammengebunden und bis zum Gebrauch an einem trockenen Orte aufgehängt und sodann gereiniget.

Digitized by Google

Immerwährender
Gemüse-Garten-Kalender

über

die in jedem Monate des Jahres zu verrichtenden Gartenarbeiten.

Januar.

Wenn die Witterung etwas mild und der Boden nicht allzu fest zugefroren, so werden die Gemüseländer, welche im Herbst nicht haben umgegraben werden können, jetzt umgearbeitet, jedoch nur bei trockenem Wetter. Ebenso kann rajolt werden.

Bei dieser Operation ist ganz besonders darauf zu achten, alles zum Vorschein kommende Unkraut auszuziehen, sowie vorhandenes Ungeziefer zu vertilgen.

Bei öfterm Auffrieren des Bodens haben namentlich die vom Herbst oder Spätanbau herrührenden im Freien stehenden Anpflanzungen viel zu leiden, es ist daher nothwendig, häufig nachzusehen und, wo es möglich, leichte Bedeckungen mit Tannästen, Langstroh oder Laub anzubringen, so jedoch, daß die Pflanzungen nicht gedrückt und von der Sonne nicht getroffen werden können.

Digitized by Google

Bei den in den Gemüsegärten untergebrachten Wurzel- und Knollengewächsen muß fleißig nachgesehen werden, ob nicht Mäuse oder Nässe denselben Schaden anthun, und in diesem Falle werden die Gruben bei wärmerer Mittagszeit geräumt und die Erzeugnisse im Keller untergebracht. In diesem selbst müssen die Gemüse von gelben und faulen Blättern fleißig gereinigt werden; bei welk gewordenen Pflanzen wird die vertrocknete Erde ein wenig befeuchtet. Erlaubt es die Witterung, so werden die Gemüsekeller gelüftet und bei Frost wieder sorgfältig verschlossen.

Februar.

Ist die Witterung günstig und die Erde gehörig abgetrocknet, so kann man gegen Mitte und Ende dieses Monats auf die schon im Herbst gut zubereiteten Gartenbeete eine erste Aussaat von Gelbrübli (Möhren), Petersilie, Lauch, Scorzoneren, Zuckerwurzeln, Spinat und besonders Früherbsen vornehmen, und Knoblauch, Schalotten, Schnittlauch, sowie Steckzwiebeln pflanzen.

Die Gemüsegruben und Keller bedürfen fortwährend einer sorgfältigen Aufsicht.

Bedeckte Pflanzungen sollen bei guter Witterung fleißig gelüftet werden.

März.

Auf freie Gartenbeete säet man außer den im Monat Februar angegebenen Gemüsearten noch ferner Suppen-

Digitized by Google

und Gewürzkräuter, Pastinaken, Cichorien, Schnittsalat, frühe Kopfsalatarten, Radieschen, gelbe Wiener-Rettig und legt immer noch frühe Zuckererbsen, Kiefelerbsen und Knoblauch.

Man verpflanzt und vertheilt Schnittlauch und ältere Stöcke der Gewürzpflanzen.

Zu Setzlingen auf freie und beschützte Gartenbeete, Rabatten ꝛc. säet man nach Mitte und gegen Ende dieses Monats die verschiedenen Kohlarten, wie Blumenkohl, frühen Kopfkohl, Rosenkohl, Rübkohl, Erdkohlraben ꝛc. Die Knollen früher Kartoffeln werden ebenfalls ausgelegt, und wenn sie etwa getrieben haben, mit Langstroh oder Streue als Schutz gegen Frost bedeckt.

Spargelbeete werden gereinigt und leicht umgraben.

Ist die Witterung günstig, d. h. warm und mild, so werden auch andere Gemüsearten ihrer Bedeckungen entledigt, gelüftet und gelockert.

Gegen Ende dieses Monats beginnt man mit dem Verpflanzen überwinterter Setzlingspflanzen.

Die zur Saamenzucht bestimmten Wurzelgewächse werden nun ausgepflanzt.

April.

Alle vom Monat März noch rückständigen Arbeiten werden mit Anfang dieses Monats nachgeholt.

Mit der Aussaat der verschiedenen Gemüsearten in's Freie wird fortgefahren, die rückständigen, wegen ungünstiger Witterung gehemmten Aussaaten werden nachgeholt; die Verpflanzung wird fortgesetzt.

Digitized by Google

Die Aussaaten der zum Versetzen bestimmten Pflanzen werden wiederholt.

Die Anzucht früher Gruppbohnen in Töpfe zum spätern Auspflanzen kann jetzt vorgenommen werden.

Gegen Ende dieses Monats legt man die ersten frühen Gruppbohnen in's Freie und wiederholt diese Aussaat von 10 zu 10 Tagen, im Fall die ersten durch die Spätfröste zu Grund gegangen.

Die Saamenkerne der Artischoken und Cardon legt man am besten um die Mitte dieses Monats.

Die Saamen solcher Gewürzkräuter, welche nicht verpflanzt werden, wie Fenchel, Coriander, Majoran ꝛc. werden dünn ausgesäet.

Wenn die Witterung in diesem Monat nur einigermaßen günstig ist, so wird das Auspflanzen der zur Saamenzucht bestimmten Gemüsepflanzen, wie Kohlgewächse u. s. w. unternommen.

Schon früher gemachte Aussaaten und Pflanzungen sind vom Unkraut rein und durch Behacken gut aufgelockert zu erhalten.

Ferner soll bei trockener Witterung Morgens begossen werden, damit die Erde gegen Abend wieder abtrocknen kann.

Beim Eintritt warmer Witterung erscheinen auch die Erdflöhe und muß man deßhalb suchen, sie zu vertilgen, was am besten dadurch geschieht, daß man die Pflanzungen Morgens, wenn sie noch bethaut sind, mit den schon angegebenen Substanzen überstreut und dieses nach Regen wiederholt.

Digitized by Google

Mai.

Das Auspflanzen der Setzlinge wird jetzt auf's eifrigste betrieben.

Nach Mitte Mai, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, werden auch die in Töpfen gezogenen Bohnen in's Freie gepflanzt. Gurken, Kürbisse, Melonenkerne können ebenfalls jetzt in's Freie gesetzt werden.

Man macht wiederholt verschiedene Aussaaten von Blätterkohl, Salaten, Winter-Cichorien, Rettigen, Erbsen, Bohnen ꝛc.

Alle schon früher gemachten Aussaaten und Anpflanzungen werden fleißig erdünnert, behackt und begossen.

Die zur Saamenzucht bestimmten Pflanzen müssen untersucht und die schwächlichen, welche nur unvollkommenen Saamen liefern würden, entfernt werden.

Die fest geschlossenen Köpfe der Kohlarten, durch welche der Saamenstengel nicht wohl hindurchdringen kann, darf man nun mit dem Messer an der Seite einschneiden, um demselben das Nachwachsen zu erleichtern, und es sollen auch die Pflanzen bei trockener Witterung tüchtig begossen werden.

Juni.

Die im vorigen und Anfangs dieses Monats ausgeführten Gemüsepflanzungen werden vom Unkraut rein gehalten, fleißig behackt und bei trockenem Wetter reichlich begossen.

Das Auspflanzen von Kohl- und Salatarten, Sellerie ꝛc. wird fortgesetzt, ganz besonders muß das fleißige Begießen nicht versäumt werden.

Digitized by Google

Aufkeimende Gemüsepflanzen werden fleißig behackt.

Es können auch noch Lauch, Salat, Endivien ꝛc. verpflanzt werden.

Man macht verschiedene Aussaaten von Salat, Endivien, Sommer- und Winterrettigen, Erbsen, Grupp- und Stangenbohnen, Rothrettig, Herbstrüben ꝛc., lichtet und behackt die früher gemachten Aussaaten.

Zu den Erbsen und Stangenbohnen können nun Stützreiser, Stecken und Stangen gesteckt werden.

Reife Gewürzkräuter werden abgeschnitten, und das abgeschnittene Kraut, wie bei ihrer Kultur angegeben, getrocknet und aufbewahrt.

Die zur Saamenproduktion bestimmten Saamenpflanzen pflege man im Fall trockener Witterung auf's sorgfältigste, um das Abfallen der Blüthen zu verhindern und um schöne vollkommene Saamen zu erhalten.

Schöne Kopfsalatstauden werden mit Stäben zum Saamentragen bezeichnet, und die ausgereiften Saamen verschiedener Gewürzpflanzen eingesammelt.

Der Gemüsegarten erfordert überhaupt nun viel Arbeit, Jäten, Behacken, Erdünnern, Begießen ꝛc.

Juli.

Die für den vorigen Monat angegebenen Arbeiten sind auch in diesem zu beachten und fortzusetzen.

Leer gewordene Gartenbeete werden vollends geräumt und umgegraben, und dann Spinat, Rübli, Rüben Salat, Rettige, Endivien gesäet und gepflanzt.

Digitized by Google

Die schönsten Früchte der Gurken, Melonen ꝛc. werden zu Saamen bezeichnet.

Zwiebeln, Knoblauch werden, wenn das Laub abgewelkt ist, bei trockenem Wetter ausgehoben und dann auf luftige Böden zum Abtrocknen ausgebreitet.

Bei Blumenkohlpflanzen, welche ihre Blumen angesetzt haben, werden die Blätter eingeknickt, um die Käse zu schützen und um ihnen ihre schöne Weiße, welche den Werth der Produktion sehr erhöht, zu erhalten.

Ebenso bindet man die ausgewachsenen Endivien-Stauden zum Bleichen locker zusammen.

Die Saamenpflanzen lasse man nicht außer Acht, und gebe recht acht, den reifen Saamen im geeigneten Zeitpunkte einzusammeln. Saamen, welcher beim Einsammeln leicht ausfällt, faßt man sogleich in Säcke oder legt ihn auf große Tücher.

Die Wege in den Gemüsegärten sind fortwährend von Unkraut rein zu halten, melches man überhaupt nicht aufkommen lassen soll.

August.

Wie im Juli, so wird auch in diesem Monat mit Jäten, Behäckeln, Begießen ꝛc. fortgefahren.

Auf einigen im August abgeräumten Gartenbeeten, welche zuerst gut umgegraben worden sind, kann man gegen Ende des Monats Spinat, Winter-Kopfsalat, Nüßlisalat, Petersilienkraut ꝛc. für den Herbst, Winter und künftigen Frühlingsbedarf aussäen.

Digitized by Google

Von Gurken und Melonen werden die zu Saamen bestimmten Früchte, wenn sie überreif sind, abgenommen. Man legt sie zum Nachreifen an trockene luftige Stellen auf Bretter. Die herangewachsenen Früchte der russischen Gurken werden abgenommen und mit Gewürzen und Essig als Salz-Gurken eingemacht.

Ferner macht man, um im Frühjahr schon früh Carotten (gelbe Rübli) zu haben, gegen Mitte August eine Aussaat, erdünnert die jungen Pflanzen und überdeckt sie bei Eintritt des Winters mit Laub oder Streue.

Das um diese Zeit häufig in Gemüsegärten übliche Abblatten der Kohlarten, Sellerie ꝛc. ist, wie wir schon bemerkt haben, von den nachtheiligsten Folgen, man entferne nur welk oder gelb gewordene Blätter.

Leer gewordene Gartenbeete räume man, und nachdem selbe umgegraben worden, säe man noch die verschiedenen Sorten weiße Rüben, worauf die Pflänzchen, wenn sie erstarkt sind, erdünnert und behackt werden.

An den zu Saamen bestimmten Grupp- und Stangenbohnen werden nun die reifen Hülsen von Zeit zu Zeit eingesammelt, oder man nimmt später die ganze Pflanze aus der Erde und hängt sie zum Abtrocknen an Trockengeländer. Mit den Erbsen wird ebenso verfahren.

Beim Einsammeln aller sonstigen Gemüsearten, welche in diesem Monat reifen, sind die gleichen Vorsichtsmaßregeln zu beobachten, wie wir sie für den Monat Juli angegeben haben.

Digitized by Google

September.

Ausziehen des Unkrauts; Verziehen, Erdünnern und Lockern der im vorigen Monat gemachten Aussaaten und Pflanzungen werden fortgesetzt.

Früher gemachte Aussaaten von Kopfsalat, Rübkohl, Blumen- und Kopfkohl ꝛc. werden sorgfältig erdünnert und behäckelt.

Auch setze man jetzt zubereitete Gartenbeete mit Winter-Kopfsalat an. Gegen die Mitte dieses Monats kann man eine fernere Aussaat von Winter-Salat, Spinat, Schnitt-Mangold, Nüßlisalat, Peterſilien, Rübli ꝛc. machen.

Von den Tomaten schneide man immer die reifern ab, und wenn Nachtfröste zu befürchten, nehme man auch die ausgewachsenen grünen hinweg, lege sie auf Tücher oder Bretter und lasse dieselben alsdann an einem warmen Orte nachreifen.

Bei ausgewachsenen Pflanzen von Blumenkohl und Endivien, Sonnenwirbel wird, um selbe zu bleichen und zu conserviren, verfahren, wie wir schon im Juli angegeben.

Leer gewordene Gartenbeete, wenn sie nicht wieder zu Aussaaten und Pflanzungen verwendet werden sollen, sollten tief umgegraben und dem Winterfrost überlassen werden.

Alle reifenden Saamen müssen auf die gleiche Weise abgenommen, eingebracht und getrocknet werden, wie wir solches schon im vorigen Monat angegeben haben.

Digitized by Google

Oktober.

Die im vorigen Monate gemachten Aussaaten und Pflanzungen müssen fleißig gelichtet und behackt werden.

Von den früher gemachten Aussaaten zum Anziehen früher Setzlinge für den Frühlingsgebrauch, wie Rübkohl, Kopfkohl, Yorkerkabis, Blumkohl ꝛc. nimmt man die stärksten Pflanzen aus und verpflanzt dieselben bis zu ihrem Herzblättchen in Distanzen von 2—3 Zoll auf geschützt gelegene Gartenbeete und bedeckt sie alsdann bei eintretender Kälte.

Man fahre fort, insofern es noch nicht geschehen, Gewürzkräuter, Winterzwiebeln, Schnittlauch ꝛc. zu versetzen.

Wenn im Laufe dieses Monats trockene Witterung eintritt, so wird mit dem Ausheben der Winterrettige, Rothrettige, gelben Rübli, Erdkohlraben, Oxalis und anderer Knollengewächse fortgefahren, die daran hangende Erde wird so viel als möglich entfernt und die Knollen zum Abtrocknen breitgelegt der Luft ausgesetzt, bevor sie in die Aufbewahrungsräume gebracht werden. Ebenso werden nun auch die Cardon eingekellert und wird theilweise mit dem Bleichen derselben begonnen.

Die Keller und Aufbewahrungsräume sollen, so lange nicht Kälte eintritt, offen behalten und gut gelüftet werden.

Hat man große Mengen Wurzelgewächse, so vertheile man sie, damit die Ausdünstung nicht nachtheilig auf sie einwirke, in mehrere Gruben. Beschädigte Produkte, sowie gelbe Blätter, Stengel ꝛc., überhaupt was Fäulniß verursachen könnte, muß man sorgfältig entfernen. Sind die Gruben

Digitized by Google

bis an die Oberfläche gefüllt, so wird, um die Nässe und Feuchtigkeit abzuhalten, eine Bedeckung von Brettern darüber angebracht, über welche man bei eintretender Kälte noch eine dichte Lage Stroh oder Laub anbringt, welche dann noch mit der ausgehobenen Erde zugedeckt wird.

Knoll-Sellerie, Petersilienwurzeln ꝛc. werden bei gutem Wetter aus der Erde genommen, und nachdem die größern Blätter derselben entfernt, im Keller in Sand oder Erde eingeschlagen.

Von den Schwarzwurzeln, Meerrettigen, Zuckerwurzeln nimmt man so viel aus der Erde, als für den Wintergebrauch nothwendig sind, die übrigen kann man füglich in der Erde lassen, da sie durch die Winterkälte nicht leiden; die ausgehobenen Wurzeln schlägt man im Keller oder auch im Freien ein, wo sie mit Laub oder Stroh und Erde bedeckt werden.

Vom Sommer-Lauch hebt man die Pflanzen ebenfalls aus der Erde, schneidet die längern Blätter oder Wurzeln zurück und schlägt sie zum Wintergebrauch im Keller oder in Gruben ein.

Der gewöhnliche Lauch hält unsere Winter mit einiger Bedeckung gut im Freien aus.

Zur Einbringung der Kohlgewächse wähle man ebenfalls, wenn immer möglich, trockene Witterung.

Blumenkohlpflanzen, welche große, schöne, zum Verspeisen taugliche Blumen gebildet haben, werden ausgehoben, ihrer größern Hauptblätter entledigt, und, wie schon angegeben, an Stangen an luftigen frostfreien Orten oder an der Decke eines Kellers aufgehängt, oder man schlägt sie auch in Erdgruben ein.

Digitized by Google

Rosen- und gekrauster Winter- oder Federkohl läßt sich über den Winter leicht im Freien aufbewahren, wenn man ihn mit den Wurzelballen schief aneinander einschlägt und stellt und bei strenger Kälte mit Stroh oder Laub ꝛc. bedeckt.

November.

Man fährt mit den vom vorigen Monat noch rückständigen Arbeiten und mit dem Einkellern der Gemüse ungesäumt fort.

Knollen und Wurzeln, sowie Kohlgewächse, welche bis dahin zum Abtrocknen aufgesetzt waren, werden mit Eintritt der Fröste in ihre Winterquartiere gebracht.

Das Reinigen der leeren Gemüsebeete und tiefe Umgraben derselben muß nun eifrigst in Angriff genommen werden.

Angepflanzte Beete und Aussaaten werden, sobald die Erde gefroren, mit Langstroh, Tannästen ꝛc. bedeckt.

Kalte und regnerische Tage, an welchen nicht im Freien gearbeitet werden kann, benutzt man zum Abputzen und Sortiren der Zwiebelarten u. dgl. m.

Schon früher eingekellerte Gemüse sehe man mit Aufmerksamkeit nach, lüfte, sofern es die Witterung gestattet, bei Tage regelmäßig und schließe gegen Abend wieder zu.

Dezember.

Die im Gemüsegarten im Monat Dezember vorkommenden Arbeiten sind im Ganzen die gleichen, wie wir sie für den Monat November angegeben haben.

Digitized by Google

Reichliches Lüften der Gemüsekeller und sonstigen Gemüselokale ist stets, wenn es die Witterung nur einigermaßen gestattet, die Hauptbedingung.

Bei schneelosen Wintern und häufigem Thauwetter sind die noch unbedeckten angepflanzten Gemüsebeete mit Stroh oder Laub zu bedecken.

In den Kellern sehe man nun fleißig nach und entferne alle gelben und schadhaften oder von Fäulniß angegriffenen Theile sorgfältig.

Im Uebrigen sind alle weitern Arbeiten des vorhergehenden Monats nachzuholen und kann zum Theil mit den für den Monat Januar bestimmten bereits begonnen werden.

Digitized by Google

Inhaltsverzeichniß des ersten Theils.

	Seite
Vorbericht zur ersten Auflage	III
Vorwort des Verfassers	V
Vorrede zur zweiten Auflage	VII
Einleitung	IX
Allgemeine Vorkenntnisse der Bedingungen	15
Lage	15
Boden	16
Bodenbearbeitung	17
Das Wasser	23
Der Dünger	25
Die Aussaat	26
Das Pikiren oder Verstupfen	28
Das Verpflanzen	30
Vom Jäten und Behäckeln der Gemüseländer	32
Ueber den Wechsel im Gemüseanbau	33
Wahl der Gemüsearten	34
Gemüsesaamenzucht	37
Dauer der Keimfähigkeit verschiedener Gemüsesaamen	41
Tabelle über die Dauer der Keimfähigkeit einzelner Arten von Gemüsesaamen	42
Schädliche Thiere und Insekten	43
Kohlkrankheiten und schädliche Insekten	45
Ueber den Einfluß des Mondes auf das Keimen und das Wachsthum der Pflanzen	48

Digitized by Google

Inhaltsverzeichniß des zweiten Theils.

Seite

Allgemeine Ueberſicht der zum Anbau geeignetſten Gemüſearten und Gewürzkräuter mit ihrer Benutzung und ſpeziellen verbeſſerten Kulturangaben 50

Vorbemerkung 50

Verzeichniß der deutſchen Namen und Synonymnamen.

	Seite		Seite
Ackerſalat . .	52	Bohnen . . .	65
Amaranthus . .	53	Bohnenkraut . .	74
Angelika . . .	54	Borretſch . . .	75
Anis . . .	56	Brocolikohl .	112. 124
Artiſchoke . .	57	Brunnkreſſe . .	76
Artevifi . . .	190	Bürgelkraut . .	162
Baſilikum . .	63	Butterſchnittkohl	110. 113
Baſilienkraut . .	63	Carotten . .	176
Bataten . . .	64	Cardon . . .	77
Baumkohl .	110. 113	Cardy . . .	77
Becherblume . .	161	Chineſiſcher Kohl .	112
Beißbeere . .	158	Citronenmeliſſen .	149
Bertram . . .	97	Coriander . .	81
Binetſch . . .	207	Cryſtallpflanze . .	84
Biſamkraut . .	65	Cucumer . . .	101
Blattkohl .	110. 113	Dill . . .	82
Blättliköhli .	110. 113	Dragun . . .	97
Blumkohl .	112. 122	Eierfrucht . .	82
Bodenkohlraben	112. 126	Eierpflanze . .	82

Digitized by Google

	Seite		Seite
Eiskraut	84	Kabis	110. 114
Eisgewächs	84	Kabisrüben	110. 113
Endivien	84	Kaffee-Erbse	105
Endivien, wilde	89	Kerbelkraut	135
Engelwurzel	54	Knollenkapuziner	106
Englischer Spinat	209	Knollsellerie	191
Eppichwurzel	141	Knoblauch	107
Erbsen	91	Kohl	109
Erdapfel	210	Kohlrabi	110. 113
Erdbeeren	97	Köhli	110. 113
Erdkohlraben	112. 126	Kopfsalat	180
Estragon	97	Kopfkohl	111. 114
Eßlauch	187	Körbelkraut	135
Federkohl	110	Krausemünze	155
Feldsalat	52	Kuhkohl	110. 113
Fenchel	98	Kürbis	136
Futterkohl	110. 113	Lattich	180
Gartenmelde	148	Lauch	139
Gartensalbei	184	Liebesapfel	140
Gartenthymian	210	Liebstökel	141
Gänsefuß	100	Linse	143
Gelbe Rübe	176	Majoran	143
Gezweigter Kohl	110	Mangold	145
Grüner Salat	180	Meerkohl	112. 120
Gurken	101	Meerrettig	146
Gurkenkraut	75	Melde	148
Haferwurzel	104	Melle	148
Hammelsmöhre	157	Melissen	149
Herbstrüben	174	Melone	150
Immerwährender Spinat	209	Möhre	176

Digitized by Google

	Seite		Seite
Münze . . .	155	Rübli, gelbe . .	176
Neuseeländerspinat .	156	Rübkohl . . .	111
Nüßlisalat . .	52	Salat . . .	180
Oberkohlraben .	111. 113	Salatrübe . .	172
Palmkohl .	110. 113	Salbei . . .	184
Pastinak . . .	157	Saturei . . .	74
Pfefferkraut . .	74	Sauerampfer . .	184
Pfeffer, spanischer .	158	Säuerling . .	184
Peterfilienkraut .	159	Sauerklee . .	186
Peterling . .	159	Scorzonera . .	190
Pimpernell . .	161	Schalottenzwiebel .	187
Portulak . . .	162	Schnittlauch . .	188
Porro . . .	139	Schnittkohl .	110. 113
Pölle . . .	213	Schwarzkümmel .	189
Radieschen . .	166	Schwarzwurzel .	190
Rahne . . .	172	Sellerie . . .	191
Rapunzelwurzel .	163	Seekohl . .	112. 120
Raupenklee . .	165	Sommersonnenwirbel	84
Raupensalat . .	165	Spanische Erbse .	105
Raute . . .	164	Spargel . . .	195
Rettig . . .	166	Spargelerbse . .	206
Rhabarber . .	168	Spargelkohl .	112. 124
Rippenkohl .	110. 113	Spinat . . .	207
Roquette . .	170	Sprossenkohl .	111. 118
Rosenkohl .	111. 118	Süße Kartoffel .	64
Rosmarin . .	171	Thymian . .	210
Rothe Rübe . .	172	Tomaten . .	140
Rother Rettig . .	172	Topinambur . .	210
Rüben, weiße . .	174	Weinraute . .	164

Digitized by Google

	Seite		Seite
Weißwurzel . .	104	Zipollen . . .	213
Winterſonnenwirbel .	84	Zuckerſtockkabis .	111. 116
Wirſing . . .	110	Zuckerwurzel . .	211
Wurſtkraut . .	143	Zuckermelone . .	150
Yorkerkabis .	111. 116	Zwergroſenkohl	111. 119
Zellerie . . .	191	Zwiebel . . .	213
Zentnerkabis .	111. 114		

Aufbewahrung und Verwendung der verſchiedenen Kohlarten 127
Kohlkrankheiten und ſchädliche Inſekten . . . 45
Kohlſaamenzucht 127
Immerwährender Gemüſe- und Gartenkalender über die in jedem Monat des Jahres zu verrichtenden Gartenarbeiten 218

Digitized by Google

Stämpflische Buchdruckerei in Bern.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

YB 47548

Digitized by Google

Digitized by Google